

TASTE PLAYERS

★★★★★
**TRATTORIA
DALLOSTE**
FLORENCE STEAK HOUSE

powered by
IL FORCHETTIERE
GIORNALISMO D'ASSAGGIO
for **TASTE**

★★★★★
**TRATTORIA
DALLOSTE**
FLORENCE STEAK HOUSE

SOTTO IL SEGNO DEL SAPORE

IL SALONE DEL GUSTO E IL GUSTO DEL SALONE



Pitti Taste è ormai una delle manifestazioni del comparto agroalimentare tra le più importanti del panorama italiano e non solo. Arrivata alla 18esima edizione riesce, grazie ad un attento lavoro di *scouting* e selezione, a mantenere intatto il suo spirito, pur aumentando significativamente di anno in anno il numero degli espositori. Quest'anno infatti sono circa 100 le *new entry* ed alcune significative novità, come quella di far debuttare il vino, accogliendo 20 viticoltori eroici, che come ci racconta Vanni Marchioni, Project Manager del Salone, "20 piccoli vignaioli che, dai terrazzamenti della Liguria alle pendici dei vulcani fino al terreno calcareo del Carso, coltivano la vite e ne tirano fuori vini particolari". Insomma le novità in Fortezza sono numerose, come numeroso è anche il calendario degli eventi 'Fuori di Taste' che coinvolge la città di Firenze.

NON CI RESTA CHE AFFINARE I SENSI ED IMMERGERCI IN QUESTA AFFASCINANTE E GUSTOSA KERMESSE

Si potrebbe quasi dire che al compimento dei 18 anni il Taste entri finalmente nella maggiore età, quella della maturità e della consapevolezza. E in effetti la **18° EDIZIONE** del Salone – organizzato da Pitti Immagine, in scena alla Fortezza da sabato 8 a lunedì 10 febbraio – **SEGNA UNA SERIE DI INNOVAZIONI CHE CONTRIBUISCONO A PORTARLO IN UNA DIMENSIONE SEMPRE MENO DI NICCHIA, PUR MANTENENDO IL CARATTERE DI ECCELLENZA, ESCLUSIVITÀ E ARTIGIANALITÀ DEI SUOI 700 ESPOSITORI.**

Ne sono riprova alcuni segnali, come l'addio allo shop (sostituito da un negozio virtuale) o l'allargamento ad altri spazi oltre a quelli 'canonici' del Padiglione Centrale e del Cavaniglia. Nella stessa ottica potremmo leggere la scelta di aprire al mondo del vino, con una serie di momenti per celebrare le produzioni enoiche-eroiche, e di continuare sulla scelta di riservare un angolo al mondo degli spirits. E come ogni diciottenne non vede l'ora di uscire, alla sera, così la manifestazione vede ogni anno rafforzare il proprio

'**FUORI SALONE**' con un calendario ricco di appuntamenti. Dal momento che descrivere il mondo del buon cibo è uno degli obiettivi della nostra testata, anche in questa quarta edizione della rivista cerchiamo di illustrare ai fiorentini ciò che accade in Fortezza, e di raccontare ai protagonisti del Taste qualcosa di più sulla città che per qualche giorno li ospita

Marco Gemelli
Marco Gemelli
Direttore "Il Forchettiere"

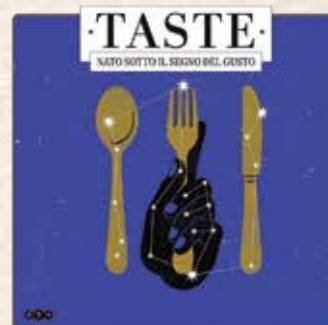
Simone Gismondi
Simone Gismondi
Direttore editoriale

PAOLI
ANTICO RISTORANTE 1827

TENUTA
San Pietro a Pettine
TARTUFI ~ UMBRIA ~

Presentano
Tartufo & Tradizione

8 febbraio 2025 - ore 20,00



Prenota

Antico Ristorante PAOLI 1827
via dei Tavolini 12R, Firenze
Tel 055. 21.62.15





Antonello Sardi e la sua brigata (ph. Luca Managlia)

Tra nuove aperture e qualche arrivederci, anche nel 2024 Firenze si è confermata un palcoscenico piuttosto vivace per gli amanti della buona cucina. Come nei due anni precedenti, la guida Michelin ha regalato una nuova stella – **SERRAE VILLA FIESOLE**, con lo chef **Antonello Sardi**, mentre lo chef di **SAPORIUM FIRENZE** sul lungarno Cellini, **Ariel Hagen**, ha portato la stella verde a Chiusdino, a Borgo Santo Pietro. Sul fronte della *fine dining* si registrano diversi arrivi interessanti, *in primis* quello della chef stellata laziale **Iside De Cesare** (La Parolina a Trevinano) che ha aperto **TERRAE**, affidato all'*executive* pugliese **Salvatore Carangiu**, all'interno del **Tivoli Palazzo Gaddi**. L'anno da poco finito ha visto il debutto del locale vocato a una cucina di mare **ONDE** all'interno del Four Seasons Firenze, l'esordio di **OSMO CUCINA**

in via Panzani con lo chef **Marco Anselmi**, all'interno del Floren Hotel, così come di **Donato Volpe** alla guida di **BINOMIO** all'hotel Indigo. I fiorentini non hanno avuto il tempo di affezionarsi alla pur felice mano di Giuseppe Lo Presti, rimasto ai fornelli delle **Giubbe Rosse** appena per pochi mesi, mentre hanno potuto scoprire altri giovani cuochi da tenere d'occhio. Nel cuore della città hanno infatti debuttato **MEZÈ** (via de' Lambertini) con la giovane Hilla Attar e il **BACARO FIORENTINO** (via Palazzuolo) con Luca Marin, mentre in via Pacinotti alle Cure va segnalata la cucina del peruviano Josue De La Cruz, alla guida di **PIZZAD'ORO** insieme al maestro pizzaiolo Pierluigi Madeo. Altrettanto degne di nota sono le inaugurazioni del secondo locale del pasticciere crudista **VITO CORTESE** e del **CAFFÈ GINORI** all'interno del St.

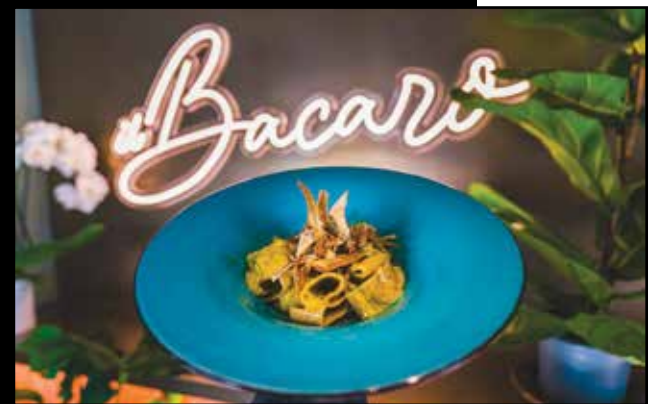


Onde blue room (Credit Hospitality Builders)

Marco Anselmi



Il Bacaro fiorentino



BELFIORE, con la parte ristorativa affidata al giovane Lorenzo Vendali. Se sul fronte della pizza la novità più considerevole è l'apertura della **CIPRIANO PIZZERIA** del maestro napoletano Mario Cipriano, gli appassionati di cocktail hanno salutato l'arrivo di **GARAGE** in San Frediano. Per tanti locali che aprono o stanno per aprire, c'è chi ha salutato: il 2024 ha visto la chiusura di **VENTUNO BISTROT** a Peretola (chef Simone Gori) e di **ESSENZIALE** (chef Simone Cipriano), nonché la scomparsa di un personaggio come **JEAN MICHEL CARASSO** ■

Il pizzaiolo Mario Cipriano



25hours Hotel



Ariel Hagen e la sua brigata (ph. Luca Managlia)

Regis Hotel in piazza Ognissanti, nonché l'apertura della bottega del macellaio-poeta **DARIO CECCHINI** all'interno del 25hours Hotel in piazza San Paolino o l'esordio di **TEGAMINO** in piazza Santa Felicità e di **SANTABARBARA** in via Capponi con Alessio Ninci e Lorenzo Chirimischi. Sempre a tema carne, invece, in Oltrarno ha aperto i battenti la **BRACERIA SAN FREDIANO**. Nella prima metà dell'anno, invece, occhi puntati sul raddoppio della **MÉNAGÈRE** in piazza Pitti, nell'ex sede della Banca Toscana, sull'arrivo dello chef Marco Zamperetti al **COLLEGIO ALLE QUERCE** e soprattutto sul debutto dell'argentino **Francis Mailman**, che si occuperà della cucina dell'Hotel Baccarat sulla via che porta a Fiesole. Da registrare anche l'apertura del **THE SOCIAL HUB**



Iside De Cesare e Salvatore Carangiu (ph. Luca Managlia)



LA PAROLA AGLI ESPERTI

CHE SIA UN APPASSIONATO DI BUONA TAVOLA, DI PIZZA O DI COCKTAIL, COSA CHIEDERÀ IL CLIENTE NEL CORSO DI QUEST'ANNO? LO ABBIAMO CHIESTO A UNA SERIE DI PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE, IN MODO TRASVERSALE.

RICCARDO MONCO
(chef Enoteca Pinchiorri***)



La ristorazione è in continua evoluzione, ma a farla da padrone resta la qualità del cibo e ciò significa per noi chef proseguire nella ricerca costante dei produttori d'eccellenza. Non si tratta di seguire tendenze o mode, ma di rispondere all'esigenza di dare ai nostri piatti e ai nostri ristoranti un'identità ben precisa, a vantaggio di un cliente sempre più attento al territorio in cui si trova. Ciò non vuol dire rientrare necessariamente nella codifica di una cucina tradizionale o classica, perché un ristorante può virare verso menù molto contemporanei pur con un'offerta ben riconoscibile.

ROCCO DE SANTIS
(chef Santa Elisabetta**)



Le aspettative dei clienti sono sempre più alte, complice la rapidità con cui le informazioni e le notizie circolano oggi sul web e sui social media. Questo fenomeno ha di conseguenza portato un cambiamento nell'approccio del pubblico alla ristorazione che viene sempre più vissuta come un'esperienza, un evento personale e unico che va al di là del momento puramente gastronomico. Provare la cucina di un fine dining, oggi, rappresenta prima di tutto un'occasione per costruire un ricordo indelebile. In questo contesto, l'obiettivo resta invariato: porre il

cliente al centro dell'esperienza, creando una proposta autentica che si distingua e aggiunga quel valore in più in un panorama sempre più competitivo.

GIOVANNI SANTARPIA
(pizzaiolo)



Il cliente oggi non cerca solo una pizza, ma un'esperienza completa. Crediamo nella realtà del buon prodotto: ogni pizza è il frutto di passione, ricerca e rispetto per le materie prime. Ma non basta servire un prodotto eccellente. Quando un cliente si siede al nostro tavolo, deve sentirsi a casa, vivere un momento di convivialità con chi lo accompagna e godersi l'atmosfera di una serata speciale. Per me è fondamentale che il cliente si senta libero di esprimere la propria opinione, anche se qualcosa non va. Credo che il cliente, oggi come in futuro, voglia due cose fondamentali: stare bene e mangiare prodotti autentici, che sappiano sorprendere, innovare, riscoprire i sapori del passato e scoprire quelli del futuro.

CINZIA OTRI
(Gelateria della Passera)



Sicuramente la clientela starà sempre più attenta a prodotti realizzati con eccellenze del territorio, dove poter trovare quella capacità di riscontrare una vera riconoscibilità effettiva e tangibile. Inoltre, resta la voglia/necessità di essere sorpresi da nuovi gusti e sapori, da controbilanciare con i comfort food. Ecco perché il servizio sarà sempre più mirato all'attenzione verso il cliente, in special modo per chi ha intolleranze o necessità di un prodotto più salutare.

FERNANDO PANE
(General Manager SINA Villa Medici)



Il trend che dominerà il 2025 è legato alle esperienze. Sempre più il viaggio tende ad esprimersi e realizzarsi attraverso esperienze che permettono all'ospite di connettersi a livello umano, emotivo e talvolta anche spirituale con il luogo e con le persone. Creare ricordi che continuano ad emozionare anche al rientro al viaggio. Lato ospitalità, la figura del Guest Relations si amplia fino a diventare un vero e proprio *ambassador* del territorio, il *trait d'union* che conduce l'ospite a vivere un'esperienza autentica come fosse un locale. Inoltre l'hotel deve offrire quel qualcosa in più che l'ospite non è neanche in grado di immaginare, il famoso 'wow-effect', come il tour sull'Arno con il barchino dei Renaiole, al tramonto.

MARTINA NESTI
(Marketing & Community Manager The Social Hub Italy)



Con l'aumento dei servizi automatizzati e dell'AI, credo che aumenterà la tendenza alla disconnessione, un turismo lento, che fa attenzione all'impatto che lascia sulle città e sulle persone. E così, aumenta l'interesse per le esperienze legate al benessere, sport, meditazione o mindfulness. Aumenta la richiesta di itinerari fuori dalle rotte più trafficate, autentiche ed a contatto coi locali, dal cibo, drink e al tempo libero. Si fa anche molta più attenzione all'impatto, sia ambientale che sociale, che si lascia sulle città, a partire dalla scelta di mezzi di trasporto più sostenibili, fino ad arrivare al rispetto delle popolazioni e tradizioni

locali, alla valorizzazione delle piccole eccellenze, come botteghe o artigiani. Vediamo l'inizio di una transizione verso un turismo più consapevole.

EDOARDO SANDRI
(Head Bartender Four Seasons Firenze)



Nell'ambito del bar d'hotel, mi sembra si stia vivendo da parte dell'ospite una fase morigerata dell'esperienza. Piace ricevere e sentirsi al centro delle attenzioni, ma in un contesto tranquillo. Ciò si traduce in drink con volume alcolico medio, ricetta non troppo complessa da seguire e flavour non troppo spinti. C'è più ricerca di classicità e semplicità, ma fatte bene.

XIN GE LIU
(chef Il Gusto di Xinge)



Notiamo un crescente interesse per abbinamenti innovativi, come l'integrazione di sake, cocktail o tè con piatti diversi. I funghi, con la loro versatilità e i benefici per la salute, saranno protagonisti nei menu, mentre il design culinario vedrà menu semplificati e studiati per garantire un'esperienza fluida, con tempi di permanenza ottimizzati tra 1,5 e 2 ore per coniugare efficienza e qualità. Aumenterà l'attenzione verso piatti a base di verdure, con un minore consumo di carne, in linea con una maggiore consapevolezza legata alla salute, e verranno valorizzati ingredienti semplici ma di altissima qualità, a testimonianza di un ritorno all'essenziale. Lo stile nordico potrebbe gradualmente perdere il suo appeal, lasciando spazio a nuove influenze culinarie e a sapori differenti ■

NATO SOTTO IL SEGNO DEL GUSTO

TUTTI I NUMERI E LE NOVITÀ DEL SALONE

DALL'8 AL 10 FEBBRAIO, ALLA FORTEZZA DA BASSO IL SALONE FOOD DI PITTI IMMAGINE SI TRASFORMA IN UNA PASSEGGIATA TRA LE STELLE DELL'ENOGASTRONOMIA CONTEMPORANEA, UN VIAGGIO STELLARE, BRILLANTE, CATALIZZANTE, ILLUMINANTE PER MAPPARE L'UNIVERSO DEL SETTORE.

Come in una costellazione, infatti, il percorso espositivo si arricchisce di nuovi spazi e nuove tematiche: ci saranno nuove aree espositive per focalizzare l'attenzione su temi inediti – i **VINI EROICI** – tendenze e nuovi momenti di consumo, come la prima colazione. Il percorso all'interno della Fortezza tratterà imprevedibili costellazioni alimentari e grazie a uno speciale

OROSCOPO DI TASTE,

scopriremo nuovi segni zodiacali gourmet. "Proprio come le costellazioni – spiega il direttore generale Agostino Poletto – crea connessioni e nuovi abbinamenti. È in costante contatto con il mondo della gastronomia contemporanea, ne intuisce i cambiamenti, ne intercetta i bisogni, ponendosi sempre in maniera propositiva, offrendo idee, scoprendo nuove



aziende o mettendo in valore le realtà più tradizionali. Vanno in questo senso le scelte mirate di questa edizione, rivolte a un pubblico professionale che vogliamo diventi sempre più internazionale, per amplificare la visibilità e le opportunità di business delle aziende in cui crediamo". Resta al Cavaniglia la sezione **TASTE SPIRITS**, con

ben 34 etichette, tra Gin, Vermut e Amari, confermando la propria vocazione: mettere in luce aziende monoprodotto piccole e con una storia da raccontare, preziose gemme di un *made in Italy* tutto botaniche e alambicchi, che brilla di passione e voglia di sperimentare. Protagoniste della 18° edizione di Taste saranno oltre **700 AZIENDE, DI CUI 100 I**

NOMI PRESENTATI PER LA PRIMA VOLTA. L'edizione 2024 di Taste ha registrato oltre 11.000 visitatori, di cui 8.250 operatori del settore (di questi circa 7.150 sono stati i buyer) e 600 giornalisti e operatori media. I numeri dall'estero hanno raggiunto i 750 compratori da più di 50 Paesi di provenienza (+25%) ■

TASTE

NATO SOTTO IL SEGNO DEL GUSTO



8 – 10 FEB 2025 ★ FORTEZZA DA BASSO, FIRENZE



SPECIAL GRANT madeinitaly.gov.it



Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale



ORGANIZZATO DA
PITTI IMMAGINE

CENTRO DI FIRENZE PER LA MODA ITALIANA

CON IL PATROCINIO DEL
COMUNE DI FIRENZE

SPONSOR TECNICO
FLOSE
ACQUA MINERALE NATURALE

ASSOCIATO A



IL PROJECT MANAGER
DI TASTE RACCONTA
LA RAZIONALIZZAZIONE
GEOGRAFICA DEL SALONE

DOPO 18 ANNI DI CAUTELA,
QUEST'ANNO
PER LA PRIMA VOLTA
ABBIAMO APERTO
AL VINO

Per una figura come quella del project manager, rendere ogni anno 'diversa' e speciale l'edizione del Salone è una sfida intrigante. Tanto più che storicamente il turnover della manifestazione – ossia l'avvicendamento degli espositori da un anno all'altro – resta molto basso, sotto la soglia del 5%. “Sì, è tra i più bassi di tutti gli eventi di Pitti Immagine: questo significa che oltre il 95% di chi partecipa una volta, sceglie di rimanere. Tuttavia ciò non si traduce in una staticità di offerta – conferma Vanni Marchioni – perché ogni anno studiamo soluzioni per offrire opportunità e occasioni variegate, anche per le 150 nuove aziende. Come? In primo luogo, pur mantenendo i contenitori originali (il piano attico e il piano terra del Padiglione Spadolini, più il Cavaniglia) li abbiamo razionalizzati, ottimizzandone gli spazi, ricavandovi nuove aree che hanno fatto sì che le *new entries* abbiano una buona visibilità”.

In quest'ottica, il tema delle costellazioni aiuta.

“Sì, sono anch'esse parte integrante della razionalizzazione geografica. Non ci siamo limitati ai 3 spazi canonici ma da quest'anno ci siamo allargati al padiglione delle Ghiaia, alle Costruzioni Lorenese, alla Sala della Volta e dell'Arco e al Corridoio, dove abbiamo posizionato 'pillole' dove trovano posto Coldiretti, 1895 by Lavazza (che racconterà il ruolo dell'offerta di caffè nel momento della prima colazione), ICEA certificazione etica e così via. Lo consideriamo un modo di ramificare l'attenzione della manifestazione, è emerso il tema delle costellazioni, così come la scelta di far debuttare al Taste il vino, dopo 18 anni di cautela. Sarà un progetto collettivo nella Sala della Volta, con i Vini Eroi da Terre Estreme: 20 piccoli vignaioli che, dai terrazzamenti della Liguria alle pendici dei vulcani fino al terreno calcareo del Carso, coltivano la vite e ne tirano fuori vini particolari”.



NON SOLO CENTRALE
E CAVANIGLIA:
VALORIZZIAMO
TUTTI GLI SPAZI DELLA
FORTEZZA DA BASSO

Insomma, Taste è ancora un evento di nicchia?

“Con 750 aziende – risponde Vanni Marchioni – può considerarsi una nicchia allargata, ampia. La selezione resta, ed è ancora più profonda rispetto ai tempi della Leopolda, dove eravamo costretti nelle scelte anche dalle dimensioni della location. Proprio perché abbiamo la possibilità di ampliare

le maglie, siamo ancora più attenti. Il Salone cresce in maniera spontanea, organica. In fondo l'Italia è così ricca di piccole realtà d'eccellenza che ci sarebbe dispiaciuto tenerne fuori un numero ampio. Taste resta Taste, su questo non c'è dubbio: nel fare i conti, occorre fare attenzione perché alcuni numeri non vanno sommati con altri. I 20 vignaioli di quest'anno, ad esempio, non vanno considerati come se fossero espositori, anche se sono fisicamente presenti in Fortezza. La segmentazione del mercato – conclude Marchioni, che è tra i *talent scout* della *kermesse* – non gonfia i numeri della manifestazione ma rende appetibili a nuovi interlocutori” ■

**NOI, TALENT SCOUT
DEL TASTE”**

Entrare in Taste è il sogno di centinaia di aziende. Per poterlo realizzare bisogna passare il vaglio del Comitato Tecnico Organizzativo del salone. Come funziona? “Funziona su due strade differenti: lo *scouting* vero e proprio che realizziamo direttamente noi, girando per le fiere italiane e internazionali alla ricerca di brand compatibili, cogliendo il senso qualitativo delle Pmi del territorio che esprimono appartenenza alle identità locali. Ma accanto ad esso c'è un Comitato Tecnico-Organizzativo, esterno alla manifestazione per questioni di trasparenza ed equidistanza democratica, che valuta sia le aziende trovate da noi sia le candidature che ogni anno arrivano sul nostro tavolo. C'è un'attività serrata di selezione, e più Taste cresce fisiologicamente come dimensioni più diventa importante effettuare una corretta valutazione” ■

CON UN PROGRAMMA RICCO E ARTICOLATO, TASTE 2025 PROPONE MASTERCLASS, RING E PRESENTAZIONI PENSATI PER OFFRIRE UN'IMMERSIONE COMPLETA NEL MONDO DEL GUSTO. L'UNICREDIT TASTE ARENA OSPITERÀ UNA SERIE DI INCONTRI ESCLUSIVI.

IL VIA È PREVISTO SABATO 8

alle 12 con il primo **Taste Ring** curato da **Davide Paolini**: un dibattito provocatorio sul tema "L'Italia è un paese importatore di olio. Sono gli alti consumi interni a creare il deficit o l'olio finisce in bottiglie Made in Italy all'estero?". A seguire, spazio ai **vini eroici** con Alvaro Deanna e il *wine critic* Carmelo Sgandurra, meglio noto come Zosimo, e alla presentazione del libro "**Una torta per dirti addio. Vita (e ricette) di Nora Ephron**" con l'autrice, la giornalista Angela Frenda, Giuliana Parabiago e Alice Agnelli. Alle 16,30 invece "**L'Astrologia, il cibo e il vino: quali affinità**" con Andrea Gori e Ginny Chiara Viola. Infine, alle 17,30 si parla di **Contuccini toscani** con Daniele Scapigliati e Marco Ginanneschi (Assocantuccini).



DOMENICA 9

si torna all'Unicredit Taste Arena per parlare di **fondi d'investimento** con Cristiano Savini, seguito dal talk a cura di Federico Loreface (Grande Cucina) e Congusto per parlare della cultura della formazione "**dal sapere al saper fare in cucina**". Alle 14,30 si parla di **prima colazione** con Anna Prandoni (Linkiesta Gastronomika)

e i **pastry chef** Loretta Fanella e Cesare Murzili, mentre alle 15,30 Massimiliano Tonelli (Cibotoday) esplorerà un tema di grande attualità: **l'influenza delle intelligenze artificiali nel food writing**.

INFINE LUNEDÌ 10,

tra gli appuntamenti più attesi la presentazione del libro

"**The Go-to restaurants. Ristoranti da non perdere a Firenze**" (ed. Gruppo Editoriale) e il Taste Ring delle 12, dedicato all'**analisi della stella Michelin**. Un'analisi a 360° del rapporto tra costi e benefici del riconoscimento, con gli chef Stefano Terigi, Benedetto Rullo, Sorenzo Stefanini, Giacomo Devoto, Marco Stabile, Raffaele Alajmo e l'imprenditore Filippo Di Bartola ■



FILIPPO DI BARTOLA

EMOZIONI, STORIE, CONNESSIONI AL TASTE 2025

Sotto il firmamento di sapori che illumina il Taste 2025, Filippo traccia la sua costellazione unica per creare connessioni, emozioni e ricordi legati alla tavola.

Dall'8 al 10 febbraio al Padiglione la Ghiaia nella Fortezza da Basso a Firenze avrà luogo l'esperienza firmata Filippo, caratterizzata da autenticità e passione trasmesse attraverso i suoi piatti, che esaltano le eccellenze gastronomiche presenti al Taste.

Filippo di Bartola, ristoratore da oltre 20 anni e proprietario di due ristoranti, il 10 febbraio 2025 alle ore 12.00 dialogherà assieme ad altri chef nel Taste Ring al talk "La stella Michelin: quale rapporto costo-benefici crea in un ristorante?", dove porterà il suo punto di vista da ristoratore e imprenditore nella Taste Arena.

Tre giorni per assaporare la filosofia Filippo in tutte le sue sfumature.



Filippo Pietrasanta
via P. E. Barsanti, 45
Pietrasanta (LU)

Filippo Forte dei Marmi
via Sant'Elme, 6
Forte dei Marmi (LU)

Contatti
info@filippopietrasanta.it
www.filippodibartola.it

FILIPPO

SALUMI, FALORNI PRESENTA
LA FINOCCHIONA IGP ... A CINQUE SPILLI

L'ANTICA MACELLERIA
FALORNI PORTA A TASTE
ANCHE IL SALAME
DA CINTA SENESE DOP
NATA, ALLEVATA E
TRASFORMATA TRA LE
COLLINE FIORENTINE

La Finocchiona IGP 'superstar' premiata ancora una volta – è la terza volta consecutiva – con i **Cinque spilli** dalla **Guida Salumi d'Italia**, oltre ai salami prodotti con carne di Cinta Senese DOP da suini nati e allevati nella storica Fattoria di Maiano, sono i protagonisti allo stand dell'Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti (Padiglione



centrale, Attico, Stand H/2), con i prodotti nuovi e classici della tradizione toscana. Da oltre 200 anni sono le antiche ricette e il sapere artigiano delle lavorazioni, le esperienze che si susseguono da padre in figlio, i segreti di famiglia, per portare in tavola salumi sempre di altissima qualità. Dal cuore del Chianti, Antica Macelleria Falorni rappresenta oggi come ieri una roccaforte del gusto toscano. Ne è un esempio il salame da Cinta Senese DOP, particolarmente pregiato nelle sue componenti grasse e magre. Immane ora tra i protagonisti del banco Falorni ci sarà la Finocchiona IGP, insignita ancora una volta dei Cinque Spilli della Guida Salumi d'Italia 2025.

La Finocchiona IGP porta con sé la tradizione e gli inconfondibili profumi delle campagne toscane, preparata secondo l'antica ricetta con carni rigorosamente selezionate di suini esclusivamente allevati in Italia. Un prodotto dalla consistenza morbida e vellutata, per un gusto intenso ma molto equilibrato, aromatizzata con semi di finocchio selvatico, stagionata lentamente, insaccata in budello naturale e legata a mano ■

PONCE, MIELE, BIANCO E INVECCHIATO: QUATTRO RUM PER IL LIQUORIFICIO MORELLI



Il liquorificio Morelli è pronto a sorprendere ancora una volta gli amanti dei distillati portando al Taste una novità che affonda le sue radici nella storia e nella tradizione toscana, una

**NUOVA LINEA DI RUM
ISPIRATA ALLE RICETTE
ORIGINALI DEL 1913,**

anno in cui la famiglia Morelli iniziò la sua produzione di rum. Questa nuova collezione non è solo un omaggio al passato, ma una reinterpretazione moderna delle antiche tradizioni toscane. Le ricette, recuperate dagli archivi storici del liquorificio oggi guidato dai fratelli Marco, Paolo e Luca Morelli, sono state rivisitate e

innovate per adattarsi ai gusti contemporanei, mantenendo intatti i valori di artigianalità, qualità e autenticità che contraddistinguono da oltre un secolo la produzione Morelli.

**LA LINEA DI RUM
MORELLI SI COMPONE DI
4 REFERENZE, CIASCUNA
CON UNA PROPRIA
IDENTITÀ E CARATTERE,
MA TUTTE ACCOMUNATE
DA UNA LAVORAZIONE
CHE ESALTA LA QUALITÀ
DELLE MATERIE PRIME
E IL LEGAME COL
TERRITORIO TOSCANO.**

È il caso del **PONCE AL RUM ALLA TOSCANA**, antica ricetta che prevede la miscelazione di rum

distillato, zucchero e aromi naturali, per creare un liquore intenso e avvolgente, perfetto per le fredde serate invernali. Originario dei porti livornesi, nella versione proposta da Morelli vede un tocco di modernità. E se il **RUM AL MIELE** è un mix tra la dolcezza del miele di acacia e l'intensità del distillato, il **RUM BIANCO** è distillato dalla melassa di canna da zucchero, base perfetta per la preparazione di cocktail dal sapore intenso e fresco.

Puro e leggero, è pensato per chi ama sperimentare in miscelazione, ma si presta anche a essere degustato liscio. Per i palati più esigenti, infine, Morelli propone un **RUM INVECCHIATO**, lasciato maturare per almeno un anno in grandi botti: ricco e complesso, ha note di legno, spezie e vaniglia. Pregiate anche le etichette, che si ispirano alle antiche incisioni d'inizio Novecento e mescolano immagini realistiche e fantasiose ■



P I L L O L E T R A G L I S T A N D

PASTIFICIO MANCINI



Il nuovo formato di Pasta Mancini debutta ufficialmente a Pitti Taste 2025. Consistenze, spessori e dimensioni di sette geometrie si combinano al palato in un abbinamento sempre diverso, studiato per creare sensazioni gastronomiche uniche. Una sola trafila per esprimere in sette forme differenti la stessa essenza: il sapore autentico del grano della pasta agricola Mancini. Nella pasta, la forma guida il sapore. Nella pasta, la forma è sostanza. Da questo principio nasce la nuova Mista Mancini ■

GIRAUDI



L'azienda cioccolatiera di Castellazzo Bormida (AL) Giraudi ha realizzato una alternativa ai prodotti di origine animale, e lo ha fatto mettendo in produzione una selezione vegana, al passo con le esigenze e le richieste dei consumatori di oggi. Le Toste, Le Quadrellone, i Napolitain, la Frutta candita, i Dragées, i Gianduïotti e il Gianduione sono stati prodotti da Giacomo e Davide Boidi senza l'utilizzo di derivati animali, risultando così adatti a tutte le diete. "Siamo molto attenti alle esigenze dei nostri clienti – spiegano – e abbiamo messo a punto una selezione di prodotti vegani. Ricette in cui è sempre protagonista il cioccolato fondente, in abbinamento alla migliore frutta secca e/o candita. Abbiamo scelto di puntare su gusti essenziali, che riescano a soddisfare tutti i palati" ■

BABBI



Dal 1952 Babbi produce specialità dolciarie gourmet, con un'attenzione particolare alla qualità e alla tradizione artigianale. Tra i prodotti più iconici spiccano il Waferino Babbi, riconosciuto come eccellenza italiana, e i Viennesi, wafer con crema alla vaniglia ricoperti di cioccolato fondente, ancora realizzati secondo la ricetta originale degli anni '60. Nel tempo, la gamma si è ampliata con nuove creazioni come Babbini, Dolcetorta, Gran Waferini, Bonette e le spalmabili Cremadelizia, conquistando il mercato italiano e internazionale ■

CAVIAR GIAVERI



Giaveri porta al Taste una collezione unica di caviale, composta da ben 8 tipologie diverse, tra cui i rarissimi caviali Beluga Imperial e Persian Osietra di Caviar Giaveri, protagonisti di una degustazione guidata esclusiva condotta dal brand ambassador Maurizio Barcella. Il Beluga Imperial è per veri intenditori, celebre per la sua qualità ineguagliabile e il sapore delicato e raffinato. Le uova morbide coccolano il palato, regalando sensazioni sublimi e afrodisiache. Il Persian Osietra è una delle tipologie più rare al mondo, produzione esclusiva di Caviar Giaveri, dall'esperienza sensoriale eccelsa: le perle sono grandi e succose, con un gusto marino pieno ma incredibilmente delicato ■

SALUMIFICIO SANTORO



Il Salumificio Santoro, produttore di salumi tradizionali nel cuore della Valle D'Itria celebre per il Capocollo di Martina Franca, porta al Taste la nuova linea Nero Brado, frutto della scelta condivisa con gli allevatori di reintrodurre sul territorio la crescita del suino nero pugliese. Ecco quindi una linea di salumi provenienti da suini di razza nera appulo-lucana cresciuti allo stato brado, i cui tagli vengono lavorati a mano rigorosamente senza conservanti. Include Mortadella di Suino Nero, Guanciale affumicato, Pancetta e Lardo, oltre ovviamente al capocollo ■

EMPORIO VEGETALE



Dopo aver presentato l'anno scorso a Taste le sue "zolle" (bocconi che racchiudono l'essenza vegetale), quest'anno lo chef Antonio Chiodi Latini realizza un banco frigo totalmente vegetale: dalle polpette ai burger, fino alle creazioni dedicate agli abbinamenti più gourmet, come il cavolo viola preparato usando lo speciale vino da uve affumicate Smoking Blu. Debutta anche il nuovo formato pensato per abbinare in un unico packaging due diversi prodotti (crema di broccoli e polpette di pomodoro, salsa di pomodoro e polpette di spinaci, crema di fave e cicoria, ecc...). ■

FRANTOIO DI SANT'AGATA D'ONEGLIA



Dal 1827 la famiglia Mela produce olio extra vergine di oliva taggiasca nel Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia, unendo tradizione e innovazione per ottenere un olio di grande pregio, dal sapore delicato e fragrante. Le olive, raccolte con anticipo e frante in giornata, danno vita a un prodotto genuino, accompagnato dalla lavorazione di olive da tavola in salamoia, denocciolate e candite, oltre a specialità come paté, pesto ligure e verdure conservate nell'olio extravergine. La sostenibilità è al centro della filosofia aziendale, con investimenti mirati e formazione del personale per rafforzare l'attenzione all'ambiente. I prodotti, apprezzati da clienti affezionati e chef italiani, esprimono l'amore per la terra e la qualità ■

CODA NERA



I filetti di salmone affumicato Coda Nera offrono 4 varianti di alta qualità: Classico, Riserva, Gran Riserva e Selvaggio, tutte realizzate senza coloranti, additivi e zuccheri aggiunti, rispondendo alle esigenze di un pubblico attento alla nutrizione e alla sostenibilità ambientale. Premiato da Gambero Rosso, Coda Nera si distingue per l'attenzione al benessere del pesce e alle tecniche di lavorazione tradizionali. Il salmone Classico, affumicato su legno di faggio, offre carni morbide e un sapore delicato, mentre il Riserva proviene da allevamenti sostenibili nell'isola norvegese di Skjervøy e presenta una consistenza magra e aromi raffinati. La linea Gran Riserva utilizza antiche tecniche baltiche per un gusto unico e una qualità eccezionale, mentre il Selvaggio, pescato in Alaska, si caratterizza per la carne soda e il sapore intenso del Sockeye, lavorato con la stessa cura delle altre varianti. Ogni versione esalta la qualità delle materie prime e l'arte dell'affumicatura, proponendo tagli ideali per ogni occasione ■

INFERMENTUM AL TASTE, BUONISSIMA LA PRIMA

I soci



DAGLI ICONICI PANETTONI ALLA TORTA DI ROSE, PASSANDO PER I BISCOTTI E I BAULETTI, IN FIERA PER LA PRIMA VOLTA ARRIVA TUTTO IL "BEST OF" DELL'AZIENDA VERONESE

Il panettone non va in vacanza. Archivate le feste natalizie, il dolce iconico di Infermentum debutta al Taste di Firenze, con il meglio della sua produzione. "In questi anni abbiamo partecipato a molte fiere e manifestazioni in Italia e all'estero – dichiarano i

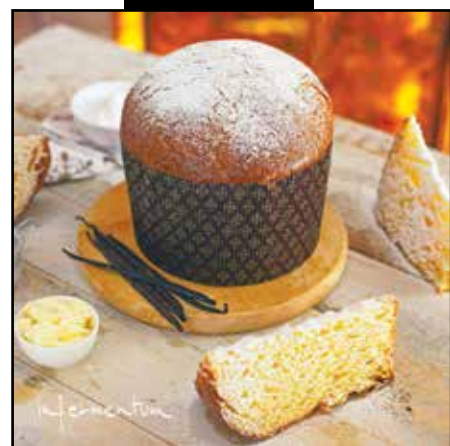
Francesco Borioli, Elisa Dalle Pezze e Luca Dal Corso – ma siamo davvero emozionati ed onorati di essere presenti per la prima volta al Taste. Nel nostro stand saranno presenti i panettoni, con cui siamo nati e che orgogliosamente rappresentano ancora oggi il nostro *core business*, ma anche i nostri prodotti più apprezzati durante l'anno, per far conoscere ancora meglio tutte le sfumature e gli aromi della nostra realtà".

L'AZIENDA DI STALLAVENA (VR) NATA DIECI ANNI FA QUASI PER GIOCO E CHE OGGI ESPORTA I SUOI LIEVITATI ARTIGIANALI IN 15 PAESI PORTA IN FIERA TUTTO IL SUO 'BEST OF' ■

Tra i lievitati – tutti rigorosamente realizzati con lo stesso lievito madre dal 2014 – ci saranno naturalmente i panettoni più amati, dal tradizionale, al Fichi, mele e noci e quello ai Tre Cioccolati, passando per l'Albicocca & Cioccolato e il sofficissimo Monte Nuvola, la loro personale interpretazione del pandoro a forma di panettone dall'impasto soffice come una nuvola. Non manca certo la famosa Torta di Rose, dolce tipico veronese a forma di bouquet con sentori di arancia e vaniglia del Madagascar scelta anche da molti ristoratori della zona come dessert per il proprio menu. E siccome manca relativamente poco alla Pasqua, Infermentum porta in assaggio al Taste anche la sua colomba tradizionale e quella all'albicocca. Infine in stand è possibile degustare i dolci perfetti per la colazione di ogni giorno, i bauletti, proposti in 8 varianti sofficissime, e i biscotti, profumati e fragranti in ognuna delle 7 versioni disponibili (che presto diventeranno 10 con il lancio di 3 nuovi gusti). E la presenza di Infermentum a Firenze non si ferma qui: il **7 febbraio alle 18.30**, l'azienda sarà protagonista presso il ristorante e cocktail bar Binomio dell'evento **Binomium – Cicchetti e Cocktails** nell'ambito degli eventi Fuori di Taste. Un debutto nel debutto, insomma, quello di Infermentum a Firenze, anche se per il momento le basi pizza, naturalmente realizzate con



Il Panettone



Il Dolce Monte Nuvola

lievito madre, sono in fase di lancio. "Il cuore del nostro lavoro rimarrà senz'altro orientato sulla produzione dolce – dichiarano i tre soci veronesi – ma continueremo a sperimentare lievitati di altri mondi parallelo al nostro. D'altra parte, lo dice la parola stessa, siamo una realtà in continuo fermento, siamo pronti ad affrontare nuove sfide. Senza mai scendere a compromessi in termini di qualità e lavoro artigianale" ■

PASTICCERIA DE VIVO POMPEI PRESENTA LA CAMPANA CAPRESE

Simbolo di eccellenza dolciaria campana, la storica Pasticceria De Vivo svela in anteprima a Taste la Campana Caprese, raffinata reinterpretazione della tradizionale torta Caprese, pensata come speciale novità per la Pasqua 2025.

L'IMPASTO, FRUTTO DI UNA LUNGA LAVORAZIONE ARTIGIANALE, È A BASE DI CACAO LIEVITATO NATURALMENTE, ARRICCHITO CON PASTA DI MANDORLA, CIOCCOLATO FONDENTE DI ALTA QUALITÀ E UN'INFUSIONE DI MANDORLA CHE DONA AL DOLCE UNA FRAGRANZA UNICA. PER RENDERLO ANCORA PIÙ SPECIALE, VIENE IMMERSO IN UN DELICATO INFUSO, CHE ESALTA LA MORBIDEZZA DELL'IMPASTO E NE IMPREZIOSISCE IL SAPORE.

Il design del dolce si ispira alla forma del campanile della celebre Piazzetta di Capri, richiamando al contempo l'idea di augurio e rinascita tipica della Pasqua. Una proposta che si distingue per l'armonia tra estetica, gusto e artigianalità. "Con la Campana Caprese – commenta Marco De Vivo, responsabile della storica pasticceria di Pompei – vogliamo celebrare le radici campane della nostra tradizione dolciaria e offrire un'esperienza sensoriale unica. Questo dolce è pensato per arricchire la tavola di Pasqua con un prodotto che unisce storia, innovazione e sapori autentici". La Campana Caprese sarà disponibile in esclusiva per la **Pasqua 2025** e può essere scoperta in anteprima al Pitti Taste, dove sarà possibile degustare questa nuova creazione insieme a molte altre proposte d'eccellenza firmate Pasticceria De Vivo ■



IL "PANETTONE DA BERE" DI DENIS DIANIN, GURU DELLA VASOCOTTURA

Il maestro padovano Denis Dianin, pioniere della vasocottura nel mondo dei lievitati dolci, è presente a Taste con la sua innovativa linea **INVERO**, una collezione di prodotti confezionati in vetro che unisce tradizione, ricerca e sostenibilità. Al centro dell'attenzione nel suo stand ci saranno tutti i prodotti in vasocottura, simbolo dell'eccellenza artigianale di Dianin. Grazie a un metodo messo a punto in collaborazione con l'Università di Padova e il Politecnico di Milano, i prodotti – a partire dai lievitati – garantiscono una conservazione ottimale fino a tre anni, mantenendo intatta la freschezza e la fragranza. La linea Invero include proposte come succhi di frutta lavorati a freddo e dolci da credenza, pensati per soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più attento alla qualità e alla sostenibilità. Al di là della Fortezza, Dianin sarà protagonista di un evento Fuori di Taste al cocktail bar di **Binomio**, sabato **8 febbraio alle 18.30** che celebra l'incontro tra pasticceria e *mixology*, promettendo un *pairing* perfetto tra le creazioni del maestro e i cocktail della casa. **IL PANETTONE DA BERE**, preparato con il lievito della linea Invero in vasocottura, sarà servito in cubetti intrisi di Alchermes dell'Officina Santa Maria Novella,



accompagnati da crema, per un assaggio raffinato e coinvolgente. La **VENEZIANA DA FUMARE**, invece, è una piccola veneziana aromatizzata alla cannabis, farcita con gelato all'olio evo e completata da caviale, per un'esperienza che unisce aromaticità erbacea e sapori ricercati. Dal 2018 Denis Dianin – già membro del CDA del Consorzio per la Tutela del Lievito madre da rinfresco e componente del Direttivo dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI) – esprime al massimo il potenziale della vasocottura con il brand "Invero", dedicato ai prodotti confezionati in vetro, comprendente non solo lievitati, ma anche succhi di frutta ed estratti, oltre a numerose altre proposte ■

Contenuto pubblicizzazionale

Contenuto pubblicizzazionale

Contenuto pubblicizzazionale

CIOCCOLATO: NOALYA LANCIA IL FERVOLATO, FERMENTATO NELLE UVE

A TASTE L'ULTIMA INTUIZIONE DI ALESSIO TESSIERI, UN PRODOTTO RIVOLUZIONARIO OTTENUTO DALLA FERMENTAZIONE DELLE BACCHE DI CACAO NELLE UVE DEL SAGRANTINO PASSITO, UN MATRIMONIO D'AMORE TRA L'AZIENDA CIOCCOLATIERA DI PONSACCO E LA CANTINA UMBRA ARNALDO CAPRAI A MONTEFALCO



Non era mai successo che si fermentassero insieme bacche di cacao e acini d'uva. Ma se c'è di mezzo uno come Alessio Tessieri, la cui esperienza nel campo del cioccolato – dalla piantagione alla produzione, con risultati di eccellenza mondiale – è ormai consolidata, non c'è davvero alcuna sorpresa: al Taste arriva l'ultimo nato in casa Noalya, il Fervolato, un matrimonio d'amore tra il cibo degli Dei (*theobroma cacao*) e la bevanda degli Dei (*theios oinos*) nato dal connubio tra l'azienda cioccolatiera di Ponsacco e la cantina Arnaldo Caprai a Montefalco, in Umbria. È lo stesso imprenditore, a raccontarlo: "Per ottenere il Fervolato – spiega Tessieri – non è stato sufficiente una semplice unione dei due ingredienti: il 'matrimonio' ha richiesto di percorrere un cammino complesso e accurato attraverso tre fermentazioni (quella delle bacche di cacao, quella del mosto d'uva e quella congiunta nel procedimento che le unisce) nonché diversi anni di esperimenti, anche con diversi e differenti vitigni". Il risultato è un prodotto completamente nuovo, ottenuto con un procedimento originale che unisce aromi e profumi di un frutto esotico – le migliori bacche di Cacao Criollo del Venezuela delle piantagioni di proprietà di Alessio Tessieri – con quelli complessi e intriganti del frutto della vite, le uve appassite su graticci della varietà Sagrantino di Montefalco. "Non si tratta di un mero assemblaggio – aggiunge – anche perché cioccolato e vino fanno parte di una pralineria rispettabile ma ormai scontata. Profumi, aromi, gusti e texture conservano le armonie proprie dei frutti di origine, filtrandoli attraverso complessi processi di fermentazione". Dalla lavorazione separata dei due elementi si ottengono i cioccolati monorigine Venezuela di Noalya e

il Montefalco Sagrantino Passito DOCG della Arnaldo Caprai. Ma insieme danno vita al Fervolato, anzi ai Fervolati. "Già – conferma l'imprenditore, che insieme alla moglie Marianna gestisce anche la Scuola Tessieri dedicata alla formazione su cucina e pasticceria – perché esistono un



L'IMPRENDITORE:
"IL NOSTRO IMPEGNO È REPERIRE CACAO CON UNA FORTE IDENTITÀ, AVENDO CURA DEI TERRITORI DI ORIGINE E DEL BENESSERE DEI CONTADINI"



FERVOLATO ACCIAIO (morbido, setoso, con una sensazione di frutti rossi che dolcemente si evolve in sentori frutta secca tostata e leggermente caramellata), un **FERVOLATO ANFORA** in cui uve e fave si fondono trasferendo l'uno all'altro i propri aromi, accentuandone le complessità aromatiche (con note di uve appassite e frutta secca pralinata, lievemente pungente, con un finale delicatamente speziato) e un **FERVOLATO ROVERE** affinato in botti francesi (sentori di frutti rossi maturi con una lieve ed intrigante speziatura) in base ai diversi affinamenti successivi alla prima fermentazione avvenuta nella piantagione in Venezuela, processo spontaneo e sapientemente guidato che avviene immediatamente dopo il raccolto del cacao e molto simile a quella del vino". La presenza del Fervolato al salone fiorentino del gusto dà l'occasione per approfondire la conoscenza con uno dei pochissimi coltivatori diretti di cacao in Italia. "Tutto nasce nel 1997 – racconta ancora Alessio Tessieri – da un terreno di proprietà in Venezuela con migliaia di piante di cacao Criollo, le più antiche ed originali varietà venezuelane. Qui lavoro fianco a fianco con i coltivatori locali, utilizzando tutto quanto si può definire sostenibile ed etico nel processo produttivo a partire proprio dalla terra. Il nostro impegno e la nostra vocazione è reperire cacao con una forte identità, avendo sempre cura del sapore, della foresta, dei boschi tropicali, dei contadini e dei futuri benefici che il nostro lavoro apporterà agli uomini e

all'ambiente". Col tempo, sempre restando in stretto contatto con i coltivatori, Alessio Tessieri acquista cacao da piantagioni di altri Paesi del Sud e del Centro America, oltre che da Papua Nuova Guinea, Madagascar, Tanzania, Vietnam e Java. "Nessuna di esse – sottolinea – deriva da deforestazione e la coltivazione è sempre attenta alla sostenibilità, con gestione e recupero delle acque e dell'energia, ridottissimo o nessun impiego di prodotti di sintesi, attenzione alla protezione dell'ecosistema".

GRAZIE AL RAPPORTO INSTAURATO NEGLI ANNI CON I COLTIVATORI DI CACAO, NOALYA RIESCE AD AVERE IL CONTROLLO DELL'INTERA FILIERA NELLE VARIE FASI DI RACCOLTA, FERMENTAZIONE E ESSICCAZIONE DELLE FAVE DI CACAO, SECONDO UN DISCIPLINARE DI AUTOVALUTAZIONE VOLONTARIO STABILITO INSIEME AI COLTIVATORI STESSI.

Dal 2018 a oggi dallo stabilimento di Ponsacco (Pisa) vengono lavorate, con tostature diverse per ogni tipologia, cacao da tutto il mondo (Colombia, Guatemala, Trinidad, Ecuador, Nicaragua, Repubblica Dominicana, Jamaica, Cuba, Honduras, Grenada, Brasile, Perù, Costa Rica, Papua Nuova Guinea, Madagascar, Tanzania, Vietnam, Java). "La gamma di prodotti è molto articolata – conclude Tessieri – con una linea retail destinata ai cultori e agli amanti del cioccolato e una professionale riservata a chef e pasticceri. Per ogni cioccolato è possibile apprezzare le differenze di profumi, aromi e gusti dei vari territori di provenienza" ■



FRATELLI BONACCHI, CAFFÈ DI TERROIR PER BARISTI, RISTORATORI E CONSUMATORI CONSAPEVOLI

Analisi-sensoriale

Leonardo Maggiori, Francisco Villeda e Sandro Bonacchi in piantagione



Quella dei fratelli Bonacchi è la storia di una torrefazione di Quarrata, nel Pistoiese, che affonda le radici negli anni '50 e si è evoluta fino a vantare nel proprio portfolio un'importante gamma di caffè di *terroir*, alcuni dei quali appartenenti alla **Slow Food Coffee coalition**. La filosofia di riferimento trova ispirazione in alcuni concetti chiave: approccio agricolo ecologico e socialmente responsabile, conoscenza profonda di piantagioni e farmer, organizzazione di tutte le filiere 'dal seme alla tazza'. La *mission* è migliorare in modo costante la consapevolezza di baristi, ristoratori e consumatori attraverso

PROPOSTE DI CAFFÈ 'BUONI, PULITI E GIUSTI'.

Nelle piantagioni di proprietà a Las Capucas, in Honduras, come in quelle di Messico, El Salvador, Brasile o Etiopia viene praticata un'agricoltura organica e circolare che rivolge la massima attenzione alla salvaguardia della biodiversità, in collaborazione con risorse umane cui vengono assicurate tutte le tutele in termini di sicurezza e di crescita umana e sociale. L'azienda ha organizzato nel tempo un vero e proprio 'movimento' culturale del caffè di cui gli ambassador si rendono interpreti e protagonisti organizzando appuntamenti

**AGRICOLTURA ORGANICA,
RESPONSABILITÀ SOCIALE,
ORGANIZZAZIONE
DELLE FILIERE
DAL SEME ALLA TAZZA:
SONO GLI 'AROMATELLER'
A RACCONTARE I FLAVORI
UNICI IN TAZZA**

di formazione con baristi e ristoratori che diventano Aromateller, sommelier del caffè, e ne raccontano il sapore, ovvero le percezioni organolettiche di aromi, gusti e corpo. Tra caffè e vino le fasi della degustazione in fondo sono simili: esame visivo, olfattivo e gustativo attraverso la conoscenza di *terroir*, varietà botaniche, altitudine, metodo di lavorazione. Ecco che l'analisi sensoriale si incrocia con il racconto delle ragioni profonde che hanno portato a ottenere un determinato caffè di cui si conoscono le vere origini, chi lo lavora, i metodi agricoli e di selezione, come viene trasportato e torrefatto, come dev'essere estratto e con quali tecniche per ottenere il miglior risultato in tazza.



Samuele Bonacchi durante la fase di roasting

È PROPRIO L'INNOVATIVO PROGETTO TEN, CHE ADOTTA UNA CIALDA IN CARTA DA 10 GRAMMI DI CAFFÈ (IL 40% IN PIÙ DI DOSE CLASSICA), A GARANTIRE LA MIGLIORE ESPRESSIONE DEL TERROIR IN TAZZA, OVVERO UNA PERFETTA ESTRAZIONE PER GODERE AL MEGLIO DELLA SOLUZIONE ESPRESSO.

Il metodo *brewing*, o caffè filtro, è un'altra risorsa assoluta per la ristorazione e incontra un grande favore nell'abbinamento con cibi dolci o salati ■

Informazioni

www.bonacchicaffe.it

F.lli
BONACCHI
Caffè di Terroir

8-10 febbraio 2025, Fortezza da Basso (Fi)
Padiglione Centrale / Piano Terra/U/15

Con il caffè Bonacchi vivi l'essenza del Terroir.
Ad ogni sorso, assapora la cura nella coltivazione,
nella tostatura e vivi un piacere mai provato, autentico.

EVENTO FUORI DI TASTE
**AFFINITÀ DI COPPIA
WANDA &
TERROIR!**

Wanda Caffè, Via Pisana 12/14R (Firenze)
8/2/2025 dalle ore 16 alle 21

wanda

COME CAMBIA L'HAUTE HOTELLERIE FIORENTINA

The Social Hub



**TUTTE LE NUOVE
APERTURE IN CITTÀ,
DAL THE SOCIAL HUB
AL W HOTEL MARRIOTT**

Quattro nuove aperture nel giro dell'ultimo anno, con un aumento di quasi il 20% del numero degli hotel a 5 stelle. Sul fronte dell'ospitalità di lusso Firenze sta vivendo una stagione effervescente, mostrando dinamiche alternative a quelle dell'overtourism causato dal proliferare di B&B. In una città che conta circa venti strutture nel più 'alto' segmento dell'hotellerie, in rappresentanza dei gruppi più importanti – dal Four Seasons al Savoy (Rocco Forte), dall'Helvetia & Bristol al Tornabuoni, fino al Sina

Villa Medici o la 'coppia' Westin Excelsior e St. Regis griffata Marriott sui due lati di piazza Ognissanti – sono diversi i brand globali appena sbarcati in riva all'Arno. È il caso del **Collegio alla Querce**, che rappresenta l'approdo in Italia di Auberge Resorts Collection (gruppo indiano Leeu). Si tratta di tre edifici attigui risalenti al Cinquecento – inclusa un'ex scuola, con cappella e teatro – che danno spazio a **81 camere e suite**, più una *signature suite* di oltre 200 metri quadri. Inoltre, spazio a più di un ettaro di giardini barocchi, una limonaia trasformata in ristorante con camino, bar, cigar lounge, spa e piscina interna e all'aperto. Se in via Panzani ha aperto il **Floren Luxury Hotel**, un boutique hotel categoria 5 stelle – che dopo due anni di lavori nasce dalla ristrutturazione

del palazzo storico fiorentino della famiglia Pitti Broccardi e che ospitò Giuseppe Garibaldi nel 1867 – proprio in via Garibaldi ha trovato posto l'**Anglo American Hotel Florence** (Curio Collection by Hilton) con 115 camere, mentre il Ruby Hotel (del gruppo tedesco GB Holding) ha debuttato in piazza della Libertà con 118 camere, a poca distanza dal **The Hoxton** con 145 camere. In questi giorni, invece, debutta il secondo **The Social Hub** fiorentino, in viale Belfiore, hub di ospitalità ibrida con oltre 500 camere, coworking, bar e ristoranti, palestra, piscina e molti spazi destinati alla città, tra cui un parco sul *rooftop*.

Sarà invece necessario aspettare ancora qualche mese per vedere l'ex Grand Hotel Majestic in Piazza dell'Unità trasformato in un nuovo

W Hotel, brand luxury lifestyle del gruppo Marriott. Si prevede che l'hotel disporrà di 120 camere, comprese 20 suite. La Extreme WOW Suite, la versione di W della Suite Presidenziale, offrirà un ampio spazio abitativo e una terrazza privata con vista mozzafiato sul Duomo e sulla chiesa di Santa Maria Novella. Con spazi abitativi interni ed esterni rari e molto ricercati, il piano terra, che ospiterà la W Lounge de il Living Room, si fonderà perfettamente attorno da un cortile centrale parzialmente coperto. Attesa anche per il **Baccarat Villa Camerata**, con lo sviluppo di un resort urbano da 80 camere, che segna il debutto italiano del gruppo SH Hotels & Resorts. Da segnalare infine il restyling del **Radisson Blu Hotel Florence** in via Giovanni Agnelli (4 stelle, 329 camere) ■



Anglo American Hotel Florence

Anno XII, speciale
thePLAYERS
t a s t e
febbraio 2025
by EDIFIR

@ thePLAYERS / EDIFIR
Tutti i diritti riservati

Direttore editoriale
Simone Gismondi

Direttore responsabile
Marta Coccoluto

Editing, progetto grafico e impaginazione
Edifir-Edizioni Firenze
Elena Mariotti

Per IL FORCHETTIERE

Direttore editoriale
Marco Gemelli

Editore
Edifir-Edizioni Firenze
via de' Pucci, 4 – 50122 Firenze
Tel. 055.2676961

Stampa
Pacini Editore Industrie Grafiche

ISSN 2284-4597
Reg. Trib. Fi n. 2726

follow us

theplayers_magazine

thePLAYERS

ilforchettiere

Il Forchettiere

PRATO, LA NUOVA SCENA GASTRONOMICA TOSCANA

PER ANNI CONSIDERATA CITTÀ SATELLITE DI FIRENZE, PRATO STA VIVENDO UNA TRASFORMAZIONE GASTRONOMICA CHE LA RENDE UNA DELLE DESTINAZIONI TOSCANE PIÙ INTERESSANTI. NON SONO PIÙ SOLO I SUOI ABITANTI A SCEGLIERE DI RIMANERE IN CITTÀ PER CENARE, MA SEMPRE PIÙ FIORENTINI, PISTOIESI E LUCCHESI VARCANO I SUOI CONFINI ALLA RICERCA DI NUOVE ESPERIENZE CULINARIE. LA COMBINAZIONE DI UNA RISTORAZIONE IN CRESCITA, PREZZI COMPETITIVI E UNA GENERAZIONE DI CHEF TALENTUOSI HA DATO VITA A UN PANORAMA VARIEGATO, CAPACE DI SPAZIARE DALLA MIXOLOGY AL FINE DINING, DALLA CUCINA GIAPPONESE ALLA PIZZA D'AUTORE.

Tra i locali più rappresentativi di questa evoluzione c'è **BIG EASY**, cocktail house di riferimento dove il 'Conte Pratese' celebra le eccellenze locali in un Negroni tutto pratese. Il sushi d'alto livello ha trovato casa da **MOI**, il ristorante omakase di Francesco Preite, che con oltre 70 viaggi in Giappone ha affinato una proposta premiata dal Gambero Rosso. Per chi cerca una

cucina raffinata, **PACA** è l'unico ristorante stellato della città, con menu che valorizzano ingredienti del territorio come il carpaccio di pecora. Più sperimentale è la proposta di **DEK**, bistrot che reinterpreta la cucina locale con influenze iberiche e una bottega di salumi di pesce unica nel suo genere. La pizza non è da meno: **ELEMENTI**, con le sue due sedi tra Mugello e Prato, unisce impasti a lunga maturazione a un pairing studiato con cocktail artigianali. Anche il format gourmet di **TIRATISSIMA**, dopo il successo a Firenze, si appresta ad aprire in viale della Repubblica, con una proposta che unisce pizza alla pala, champagne e un'attenzione particolare alla pasticceria pratese. Nel frattempo, in Piazza Mercatale, si moltiplicano le nuove aperture. **SEVI BISTROT**, guidato dallo chef Francys Salazar, porta avanti l'evoluzione della cucina peruviana e nikkei, mentre **LAMÉ**, il progetto personale di Alberto Sparacino, propone un menu in costante cambiamento, con sei portate che variano ogni giorno. **CASA TARGI**, nuova creatura di Niccolò Targi, punta su tre percorsi degustazione e un fine dining ambizioso. Infine, il connubio tra arte e gastronomia trova il suo spazio da **MYO**, il ristorante del Centro Pecci, dove la cucina contemporanea incontra una carta vini da 700 etichette ■



Francys Salazar di Sevi Bistrot



Elementi

DARIO CECCHINI SBARCA AL 25HOURS HOTEL PIAZZA SAN PAOLINO

Parafrasando il film del 2003 con Sergio Castellitto e Margherita Buy, possiamo dire che "Dario va in città". Dario è ovviamente Dario Cecchini, mentre la città è Firenze. Già, perché il macellaio-poeta di Panzano in Chianti ha trovato casa al 25hours Hotel Piazza San Paolino col ristorante Cecchini in città, dove esporta la maestria della sua Antica Macelleria Cecchini e dei ristoranti **Solociccìa** e **Officina della Bistecca di Panzano**. Il format è il medesimo, ma con la possibilità di scegliere se attenersi al percorso degustazione o meno. Col menù fisso **Cecchini Griglia**, Dario Cecchini ripropone la canonica esperienza che i suoi

ospiti vivono a Panzano, un rito conviviale che si officia tutti i giorni, puntualmente alle 13 e alle 20, tra 'gottini' di vino e burro del Chianti, a corredo dei tagli Cecchini, il sushi del Chianti, il carpaccio e la bistecca alla Panzanese serviti con fagioli e patate al cartoccio. Ma al ristorante è presente anche il **menù Cecchini Famiglia**, una proposta *à la carte* con una serie di piatti – anche vegetariani – inclusi gli antipasti della tradizione come il tonno del Chianti e la pasta fatta in casa coi sughi tipici della famiglia Cecchini. "Mi hanno chiesto tante volte di aprire un ristorante a Firenze – spiega Cecchini, ottava



generazione di una casata di macellai chiantigiani – ma non avevo mai trovato il posto giusto. Quando sono venuto a vedere l'ambiente, mi son innamorato dell'architettura di Paola Navone. **VOGLIO OFFRIRE ANCHE QUI LA QUALITÀ DELLA CICCIA, METTO SUL**

PIATTO IL SAPER FARE LA CICCIA E SERVIRLA NELLA MANIERA PIÙ SEMPLICE POSSIBILE. Vorrei che un pasto al Cecchini in città fosse un'esperienza, con tagli che si fanno solo in macelleria, ad esempio la bistecca etrusca fatto dal quarto anteriore" ■

Contenuto pubblicitario

dall'8 al 10 febbraio dalle 19.00
Fuori Di Taste al Mercato Centrale Firenze

SOTTO IL SEGNO DELLA PIZZA

**acqua, terra, fuoco
e aria da gustare**

Un menu speciale tutto da scoprire,
legato ai segni e nato per il **Fuori di Taste!**
E sabato sera puoi portare a casa
un'illustrazione a tema, realizzata da
GemmArt!

per info e prenotazioni: info.firenze@mercatocentrale.it
+39 055 2399798

Piazza del Mercato Centrale | Via dell'Ariento



GLI EVENTI FUORI DI TASTE DA NON PERDERE

VENERDÌ 7 FEBBRAIO 2025

Ore 18

>> EX CHIESA DI SANTO STEFANO AL PONTE

Oleum di Vinum.

Le contaminazioni ed immersioni di Pieve di Campoli

L'ex Chiesa di Santo Stefano al Ponte ospita un'ambientazione video immersiva su Pieve di Campoli, realtà oleo vitivinicola del Chianti Classico. La tavola rotonda "Oleum Di Vinum" con il Prof. Paolo Nanni, Don Giuliano Landini, Chef Vito Mollica, il giornalista Aldo Fiordelli si conclude con un rinfresco. In collaborazione con Radio Toscana. Evento gratuito

Ore 18

>> SATORIUM FIRENZE

Origini party

Un evento esclusivo per celebrare la filosofia dalla terra al piatto di Riso Vignola 1880 e Borgo Santo Pietro attraverso le meraviglie creative di Chef Ariel Hagen nell'accogliente e cosmopolita scenario del Saporium Lounge. Cocktail selection by Nicola Spaggiari, mixology contemporanea e anima green di Borgo Santo Pietro. Solo per anime sane, moderne e gioiose. Due slot dalle 18 alle 19,00 e dalle 19 alle 20,00. Evento gratuito con prenotazione obbligatoria

Ore 18,30

>> BINOMIO FIRENZE

Binomium – Cicchetti & Cocktails

Binomio accoglie Infermentum, azienda giovane leader nel settore della pasticceria italiana. La loro origine veneta darà vita ad un aperitivo dolce-salato abbinato ai cocktail di Binomio Firenze. Evento su invito

Dalle 18,30 alle 20,30

>> CAFFÈ LIETTA

Ginarte al Caffè Lietta

Una serata di cocktail e musica dedicata alla scoperta di GinArte. I nostri mixologist ti faranno fare un viaggio tra i profumi e le note raffinate delle 13 botaniche usate per la distillazione. La tradizione si arricchirà di nuove ispirazioni... un dolce omaggio per i partecipanti. Evento gratuito

Dalle 19,30

>> IL SANTO BEVITORE

Una Cena Stellare

La costellazione del gusto Paglione, tra pomodori e vini artigianali, illumina il menù degustazione ideato dalla cucina de "Il Santo Bevitore". Due storiche realtà, una pugliese e l'altra fiorentina, nate da oltre tre decenni, sotto il segno del gusto si incontrano per inaugurare la nuova stagione del Taste.

Ore 20

>> CIBRÈO RISTORANTE & COCKTAIL BAR

Nuovo Caffè Paradiso

ACCADEMIA DEL CAFFÈ ESPRESSO e CIBRÈO danno vita ad un percorso immersivo nel mondo del caffè con una cena evento multisensoriale di 5 portate e 5 cocktail che esplorerà il caffè in tutta la sua evoluzione: fiore, bacca, chicco, lavorazione ed estrazione sono i protagonisti di un'esperienza culinaria nuova, che sorprende, incuriosisce ed emoziona. Prezzo 100 euro

Dalle 20,30

>> GOLDEN VIEW

Silent Pool Gin Experience:

degustazione e cena in pairing

Degustazione privata nella suite più esclusiva di Firenze, affacciata su Ponte Vecchio. A seguire, cena al Golden View con i cocktail firmati dal brand ambassador Antonio Franzese abbinati ai piatti dello chef Andrea Candito.

SABATO 8 FEBBRAIO 2025

Dalle 10 alle 19,30

>> BOUTIQUE GIUSTI

Fuori di Tasting Giusti

All'interno della Boutique Giusti di via Del Corso si potrà vivere l'esperienza di degustazione di pregiati Aceti Balsamici di Modena arricchita dal racconto degli oltre quattro secoli di storia della famiglia Giusti. Disponibile tutti i giorni dalle 10,00 alle 19,30. Evento gratuito

Dalle 16 alle 21

>> WANDA CAFFÈ

Affinità di coppia: Wanda & Terroir!

Affinità di coppia – Wanda & Terroir! Le specialità di Wanda by Chef Enrica della Martira in abbinamento al caffè di Terroir by Fratelli Bonacchi MENÙ DEGUSTAZIONE Espresso dona Elda + frollino fatto in casa 6€ Etiopia filtro + dolce al cucchiaino del Wanda 8€ Kenia cocktail + mini sandwich gourmet 12€ Degustazione dei tre 22€. Evento a pagamento

Dalle 18

>> PICTEAU BISTROT & BAR

Ferragamo's cocktail

Il PictEAU Bistrot & Bar, in collaborazione con il Museo Ferragamo, ospita un cocktail con una drink list speciale ispirata alle ricette di Salvatore e Wanda Ferragamo. Dai party glamour degli anni '20 a Hollywood agli appunti di famiglia per gli ospiti, ogni drink celebra intuizione, creatività e ricordi unici. Prezzo a consumazione

Dalle 18 alle 19,30

>> DEGUSTERIA ITALIANA

Make Pennette alla vodka Great Again

Possono ingredienti superpremium rendere di nuovo attuale il piatto più iconico degli anni Ottanta? Alla Degusteria Italiana degustazione curata dallo chef Fabio Nistri e talk con i produttori – 28Pastai, Schiavo e Grigio del Casentino – per scoprire le materie prime che fanno la differenza. Evento su invito

Ore 18,30

>> BINOMIO FIRENZE

Panettone da bere

Il Maestro pasticciere Denis Dianin propone un insolito connubio tra i cocktail firmati Binomio Firenze e un assaggio dei suoi lievitati imbevuti negli spirits fiorentini. Chicca ulteriore: un tasting di una speciale veneziana alla canapa. Evento su invito.

Ore 19

>> LE GIUBBE ROSSE

Sensation in pairing

Durante il Taste of Florence, La Molina offre un'esperienza sensoriale a Le Giubbe Rosse in Piazza della Repubblica, con cioccolato artigianale e drink pregiati. Un viaggio emozionale tra sapori e musica in un'atmosfera storica. Prezzo da 20 euro

Dalle 20 alle 22,30

>> TRATTORIA DALL'OSTE

Sapori di Chianina

Una serata speciale in collaborazione con Agricola San Giobbe, fornitore di Chianina IGP certificata. Un'esperienza unica per celebrare i sapori e la qualità della razza Chianina, in una delle location di riferimento per la cucina toscana in città. Prezzo 90 euro

Dalle 20 alle 22,30

>> ANTICO RISTORANTE PAOLI

Tartufi e tradizione

Un appuntamento speciale in collaborazione con San Pietro a Pettine, partner d'eccellenza per il tartufo nero pregiato. Per la terza volta in occasione di Taste il ristorante Paoli celebra i sapori autentici e raffinati della tradizione italiana, ospitando un evento esclusivo dedicato agli amanti del tartufo. Prezzo 80 euro

DOMENICA 9 FEBBRAIO 2025

Dalle 9,00 alle 11,00

>> DITTA ARTIGIANALE

A colazione con Gustificio

da Ditta Artigianale

I prodotti lievitati di GUSTIFICIO incontrano i caffè di DITTA ARTIGIANALE per una colazione golosa e invitante. Prezzo 5 euro

Dalle 18,00

>> BOUTIQUE CASSETTI

Vodka Altamura nella boutique

più esclusiva di Ponte Vecchio

Il grano dorato di Altamura, distillato nella vodka omonima, trova casa sul Ponte degli orafi fiorentini. Per la prima volta in assoluto a Taste, la boutique Cassetti ospita un private party guidato dal bartender Simone Corsini con degustazione del distillato superpremium. Evento su invito

Dalle 19,00

>> RISTORANTE FRESCOBALDI

AcquereUo, Laudemio Frescobaldi

e Tirrena nella splendida cornice

del Ristorante Frescobaldi

Un menu unico nella splendida cornice di Piazza della Signoria, con pasta e riso d'eccellenza in ogni portata, sempre esaltati dall'olio evo Laudemio Frescobaldi ed accompagnati dai vini Frescobaldi in abbinamento. Prezzo 65 euro

Dalle 19,00

>> ATTO DI VITO MOLLICA

Cinque amici fuori di Taste –

Storie e incroci di eccellenze italiane

Pomodori, formaggi, olio Evo, aceto balsamico di Modena e arance rosse di Sicilia Igp: 5 produttori – Paolo Petrilli, Lodovico Giustiniani (Borgoluce), Mariangela Grosoli (Acetaia del Duca), Cristina Bini Smaghi (I Tattoli) e Gerardo Diana (Tenuta Serravalle) – si ritrovano nel palazzo dove visse Beatrice per celebrare le rispettive eccellenze. Evento su invito

Dalle 19,30 alle 22

>> DESINARE

Historia Triticum:

dal farro al Primograno

Degustazione di paste realizzate seguendo la storia del Triticum: dal farro, grano primordiale, al Primograno

100% abruzzese, passando per le Saragolle, il Marzuolo e il Senatore Cappelli.

Evento su invito

Dalle 20

>> OSTERIA DEI NAVIGANTI

Chicchi di gusto

Lo chef Fabio Derenzis presenta un'esperienza gastronomica unica che unisce la tradizione ai sapori del mare, avvolta dall'eleganza di AcquereUo. Un menù studiato per sorprendere il palato con tre preparazioni d'eccezione: un inizio ispirato allo street food marinaro, un risotto di mare innovativo e un finale dolce con una torta di riso. Prezzo 55 euro

Dalle 20,30

>> OSMO CUCINA

GirotoUo – cena a premi con 4 oli Evo da altrettanti regioni

Il ristorante Osmo Cucina preparerà un menù di 4 portate ispirato a 4 cucine regionali (Toscana, Umbria, Puglia, Calabria) con altrettanti oli (Frantoio Santa Tea, Villa della Genga, Ciccolella, Tenute Librandi). I commensali dovranno indovinare quale olio è stato usato in ogni piatto, e chi avrà abbinato i 4 piatti vincerà una campionatura.

LUNEDÌ 10 FEBBRAIO 2025

Ore 20

>> RISTORANTE ORA D'ARIA

Alla Corte del Dome – Cena Conviviale

Lo Chef Marco Stabile propone in occasione del Taste una cena degustazione di 9 portate dei prodotti realizzati per La Corte del Dome, nuovo brand food che presenta pasta, sughi, olio e biscotti realizzati con materie prime d'eccellenza. Una cena conviviale nella sala recentemente riallestita del famoso ristorante fiorentino di via dei Georgofili. Prezzo 55 euro

Dalle 20,30

>> CIPRIANO PIZZERIA

Cena a 6 mani con Mario Cipriano,

Massimo Giovannini di Apogeo

e Klaus Palumbo di Acquaefarina

Una serata con tre protagonisti del mondo dei lievitati: Mario Cipriano ospiterà Massimo Giovannini di Apogeo (Pietrasanta) e Klaus Palumbo di Acquaefarina (Trento). Insieme proporranno una degustazione di fritti, pizza napoletana e pizza contemporanea. Partner dell'evento Molino Fagioli e Armatore, con i suoi prodotti da pesca sostenibile. Evento a pagamento.

SCARICA
TUTTI GLI EVENTI



SAPORI DI CHIANINA ALLA TRATTORIA DALL'OSTE



**SABATO SERATA
IN COLLABORAZIONE
CON LA CARNE IGP
CERTIFICATA DI AGRICOLA
SAN GIOBBE**

Come da tradizione, il Fuori di Taste è per la Trattoria dall'Oste – considerata un autentico **tempio della bistecca alla fiorentina** – un'occasione preziosa per declinare la 'ciccia' in nuove sfumature di sapore. Quest'anno l'appuntamento è per **sabato 8 febbraio**, quando a partire dalle 20 nel locale di **via de' Cerchi 40r**

va in scena una serata speciale in collaborazione con Agricola San Giobbe, fornitore di Chianina IGP certificata. Per un brand come la Trattoria dall'Oste divenuto celebre per l'ampia varietà della provenienza delle bistecche, con carni selezionate che arrivano da 4 continenti, la scelta di puntare sulla Chianina risponde alla volontà di **valorizzare il territorio con un'azienda a sua volta espressione di grande qualità**, peraltro da parte di una delle pochissime

steakhouse fiorentina che da sempre garantisce la presenza di carne Igp certificata e collabora da vicino con il consorzio. Per il menù dell'evento Fuori di Taste nel ristorante in via de' Cerchi, inserito nella classifica globale di **101 World Steak**, la Chianina IGP è assoluta protagonista: si parte con una mini tartare con crumble di Parmigiano reggiano e un carpaccio accompagnato da mousse ai porcini, per proseguire con tortelli di patate mugellani con ragù di Chianina battuta al coltello. A quel punto va in scena la degustazione di bistecca di Chianina IGP accompagnata da cicoria saltata, per chiudere la serata con un Fiore di sfoglia con crema francese.

Con la serata Fuori di Taste di sabato la Trattoria dall'Oste continua l'operazione di valorizzazione della carne certificata, che l'ha già portata a essere un *must* per una clientela soprattutto internazionale, desiderosa di scoprire la 'fiorentina' e abituata a sedersi a tavola in orari magari diversi dai nostri. Al punto che oggi, con i suoi 5 locali a Firenze e uno al lido di Jesolo, la Trattoria dall'Oste è tra quelle che serve il maggior volume di bistecche a livello italiano, con un'attenzione estrema alla varietà bovine italiane ed estere. Insieme alla Chianina, il suo menù conta almeno **12 razze**



tra cui gli Angus, le più pregiate nordeuropee e spagnole fino ai Wagyu giapponesi, incluso il famoso manzo Kobe.

**UN CARNET DA RACCONTARE
PRIMA ANCORA
DI FAR DEGUSTARE** ●

TARTUFI & TRADIZIONE AL RISTORANTE PAOLI



organizzato per sabato sera un appuntamento in collaborazione con San Pietro a Pettine, azienda umbra d'eccellenza per il tartufo nero pregiato. È il terzo anno consecutivo che il **PAOLI OSPITA UN EXCURSUS NEL MONDO DEL TARTUFO**, e anche stavolta il menù presenta piatti con sapori autentici e raffinati, unendo preparazioni della tradizione italiana a materie prime di respiro internazionale. Ad esempio, il menù del ristorante Paoli curato dallo chef **Daniele Amato** prevede una partenza con Carpaccio di Wagyu tiepido con jus affumicata e tartufo nero pregiato, per proseguire con gnudi di ricotta e spinaci con crema di Parmigiano reggiano e tartufo nero pregiato. Dopo il filetto alla Wellington con tartufo e asparagi saltati, la chiusura è affidata alla meringa all'italiana, ovviamente accompagnata dal tartufo di San Pietro a Pettine.

Un evento, quello di sabato, che accosta una delle produzioni d'eccellenza del tartufo umbro con il ristorante fiorentino inaugurato nel 1827 – uno dei pochissimi ad aver iniziato a lavorare prima che venisse raggiunta l'unità d'Italia, e oggi orgogliosamente parte dell'élite dei locali storici d'Italia – e che dal momento della sua fondazione non ha mai cambiato sede o interrotto la propria attività,



né durante l'alluvione del '66 né nel periodo delle guerre mondiali. Per il ristorante Paoli, tra il Duomo e Palazzo Vecchio, non è un eufemismo descriverne la posizione nel cuore di Firenze: una mappa della città del 1843, infatti, indica proprio quel tratto di via dei Tavolini

**SABATO SERA EVENTO
CON SAN PIETRO A PETTINE
NEL LOCALE PIÙ ANTICO
DI FIRENZE**

come il centro geometrico della Firenze dell'epoca. Inaugurato da Pietro Paoli nel 1827 nel quartiere dei Lanaioni (i 'tavolini' che danno il nome alla via erano quelli su cui venivano esposte le merci in vendita), appena varcatane la soglia si ha la netta impressione di fare un tuffo nel passato, ritrovandosi – tra panche in legno, stemmi araldici dei Comuni toscani e antichi motti scritti sulle pareti, impreziosite da dipinti murali – nelle atmosfere del Decamerone. Sul suo libro degli ospiti si trovano le firme di personaggi illustri, da Leoncavallo a Puccini fino a Chaplin, e a un paio d'anni dalla ricorrenza del bicentenario, **PAOLI RESTA MÈTA DI APPASSIONATI GOURMET, FAMOSI E NON** ●

MAKE PENNETTE ALLA VODKA GREAT AGAIN

Il rischio di scontrarsi con l'effetto nostalgia è sempre alto, quando si sceglie di giocare con le icone anni '80, incluse quelle gastronomiche.

MA NEL CASO DELLE PENNETTE ALLA VODKA – AUTENTICO PIATTO SIMBOLO DI QUEGLI ANNI, RIMASTO NELL'IMMAGINARIO COLLETTIVO ANCHE A 4 DECADI DI DISTANZA – SAREBBE PIÙ CORRETTO PARLARE DI EFFETTO MANDELA, OSSIA QUEL FENOMENO PSICOLOGICO IN CUI UN ALTO NUMERO DI PERSONE CONDIVIDE UN FALSO RICORDO DI UN EVENTO MAI ACCADUTO O ACCADUTO IN MODO DIVERSO DA COME VIENE RICORDATO.

Quanti di voi pensavano che nella ricetta delle pennette alla vodka fosse presente il salmone, ad esempio? Beh, se siete tra questi consolatevi: siete in buona compagnia, perché davvero pochi ricordano che la versione canonica prevede la pancetta e non il salmone. Ecco, sia per smentire

quel luogo comune sia per mostrare come si possa nobilitare un piatto a lungo vituperato con materie prime di assoluta qualità, lo chef **Fabio Nistri** della **DEGUSTERIA ITALIANA** – il ristorante di **via Lambertesca** segnalato sulla guida Michelin – ne preparerà una versione *premium* contemporanea. L'appuntamento è per sabato 8 febbraio, quando le pennette alla vodka saranno al centro non solo di una degustazione *ad hoc*, ma anche di una presentazione che vedrà protagonisti i suoi ingredienti principali:

SABATO
ALLA DEGUSTERIA
ITALIANA TORNA IL PIATTO
ICONICO DEGLI ANNI '80,
RIVISITATO
IN CHIAVE PREMIUM



Fabio Nistri

la pasta del pastificio di Gragnano '28 Pasta' raccontata dalla titolare Elena Elefante, la vodka **Schiavo** presentata da Marco Schiavo e la **pancetta del 'Grigio del Casentino'** illustrata da Paolo Landi. Un tris di eccellenze gastronomiche, quindi, allo stesso tavolo per far riscoprire un piatto *must* degli anni '80: l'assaggio delle pennette sarà preceduto da una degustazione in purezza sia di pancetta che di vodka, per cogliere appieno il valore della materia prima. E tornare, anche se solo per pochi minuti, alle atmosfere dei mitici *Eighties* ■



IL "GIROTOLO", VIAGGIO ... A PREMI TRA GLI OLI EVO ITALIANI

Non è soltanto una cena in cui i piatti sono realizzati usando oli extravergine di oliva provenienti da diverse regioni: la seconda edizione del **Girotolio** – l'evento inserito nel circuito Fuori di Taste, che andrà in scena domenica 9 febbraio da Osmo Cucina (via Panzani 17) – è infatti un viaggio ... a premi. Già, perché per l'occasione lo chef Marco Anselmi è stato chiamato a preparare un menù di quattro portate ispirato a quattro cucine regionali (Toscana, Umbria, Puglia, Calabria) e realizzato con altrettanti importanti oli (**FRANTOIO SANTA TÈA, VILLA DELLA GENGA, CICCOLELLA, TENUTE LIBRANDI**). E qua viene il bello, perché nessun piatto sarà preparato con l'olio del territorio corrispondente: i commensali dovranno quindi indovinare quale olio Evo è stato usato in ogni piatto, e chi avrà abbinato correttamente i quattro piatti, segnandolo su un'apposita schedina, vincerà una campionatura. A cimentarsi in questa sorta di disfida tra gli extravergini sono l'IGP Toscana 'Colline di Firenze' dell'azienda Frantoio Santa Tèa di Reggello (Firenze), la 'Cerquepapa' (Moraiole, Leccino, Frantoio) dell'azienda Villa della Genga di

DOMENICA 9 FEBBRAIO
LO CHEF MARCO ANSELM
PREPARA UN MENÙ
ABBINANDO
PIATTI E OLI EXTRAVERGINE
DA TOSCANA, UMBRIA,
PUGLIA E CALABRIA

Spoletto (Perugia), l'Esordio (blend di Leccino, Coratina, Ogliarola barese e Bella di Cerignola) dell'azienda Ciccolella di Molfetta (Bari) e la Carolea delle Tenute Librandi di Vaccarizzo Albanese (Cosenza). Anche grazie alla presenza dei produttori in sala a raccontare le proprie bottiglie – Serena Gonnelli, Federico Montani Fargna, Giuseppe Ciccolella e Angela Librandi – il Girotolio sarà una serata imperdibile per gli appassionati dell'oro verde e delle sue sfaccettature territoriali, ma anche un modo di avvicinarsi alla cucina... extravergine. Il tutto accompagnato dalle bollicine francesi di Alessandro Cicali, titolare di Sparla & Gerardi ■



HISTORIA TRITICUM: DAL FARRO AL PRIMOGRANO, RUSTICHELLA D'ABRUZZO RACCONTA I GRANI



Primo Grano (Photo Giovanni Galati)

IL PROGETTO PRIMOGRANO E LA SALVAGUARDIA DEI SEMI AUTOCTONI

Rustichella d'Abruzzo ancora protagonista al Taste 2025: quest'anno il noto pastificio artigianale

FOCALIZZA L'ATTENZIONE SULL'IMPORTANZA DEI GRANI ANTICHI E SULLA RISCOPERTA DELLE LORO VARIETÀ PIÙ PREGIATE. L'AZIENDA DA ANNI SI DISTINGUE PER LA PROMOZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ ATTRAVERSO LA COLTIVAZIONE DI GRANO AUTOCTONO.

Nel 2004, Rustichella d'Abruzzo ha lanciato il progetto **PRIMOGRANO**, che sottolinea l'impegno nella salvaguardia dei semi antichi. Attraverso la collaborazione con produttori locali, l'obiettivo è garantire una produzione totalmente abruzzese, preservando la biodiversità agricola del territorio. Grazie a questo progetto, oggi vengono pastificati sei formati di pasta tra lunghe e corte, utilizzando esclusivamente grano del territorio abruzzese. Primograno parte quando ancora quasi nessuno parlava di filiera corta, non ispirati da vantaggi produttivi o di marketing, bensì dalla volontà di ripercorrere e continuare il lavoro del nonno degli attuali titolari **Gianluigi e Stefania Peduzzi**, il quale coltivava il grano direttamente in Abruzzo o, in accordo con contadini locali, riceveva grano per restituirlo sotto forma di pasta che veniva consumata durante tutto l'anno. Si trattava di un'economia 'semicircolare' e che oggi si ripresenta con la denominazione più moderna di filiera corta. È nell'area

vestina, una zona dell'Abruzzo che non tutti conoscono, nella valle del fiume Tavo, un tempo ricca di mulini che l'azienda semina per poi raccogliere il grano locale che utilizzerà per la produzione di sei formati della tradizione (spaghettoni, traghetti, chitarrone, penne rustiche, le virtù, sagne a pezzi). Rustichella d'Abruzzo ha acquistato terreni in accordo coi produttori locali, al fine di sperimentare e incrementare la coltivazione. Ogni fase è certificata dalla buona pratica di registrare le entrate e le uscite del grano e delle semole.

Negli ultimi tre anni, Rustichella d'Abruzzo ha portato avanti un'interessante sperimentazione con il grano marzuolo, varietà già diffusa nel '700 e coltivata in altura. Seminato a marzo e raccolto a settembre, questo grano autoctono rappresenta un ulteriore step nell'impegno dell'azienda verso la riscoperta di varietà antiche il loro adattamento alle moderne esigenze alimentari. Dopo una serie di valutazioni e comparazioni, il pastificio – che coltiva e produce già un farro 100% abruzzese – ha individuato nel grano antico siciliano definito Timilia, Triminia o Tumminia, l'equivalente grano in Abruzzo chiamato Marzuolo, Marzolino o Marzola. Da lì è cominciata una campagna per reintrodurre questa tipologia di grano, diffusa nei secoli passati nelle piccole realtà contadine in alta collina e in montagna per sopperire a un'eventuale mancanza di raccolto al seminato durante l'autunno. "La caratteristica di questo grano – conferma Stefania Peduzzi – è nell'essere seminato a fine marzo e di raggiungere la

maturazione a circa 3 mesi dalla semina. È un grano poco stressato dall'uomo, molto digeribile e adatto alle intolleranze alimentari come quella al glutine.

IL NOSTRO OBIETTIVO RESTA UNA QUALITÀ ALTA CHE RICHIAMA AL PASSATO MA CON UNO SGUARDO AL FUTURO PER ANDARE INCONTRO ALLE ESIGENZE CONTEMPORANEE. Abbiamo prodotti adatti a una cottura veloce perfetti per l'estero, per i giovani o per chi lavora e ha poco tempo, oppure dei veri e propri super food ideali per le diete bilanciate. **NON A CASO IL MARZUOLO È UN GRANO RICCO IN FIBRE ADATTO PER LE DIETE DI OGGI**". Quest'anno la semina è avvenuta in zona collinare a Pianella, nel pescarese. "Insieme al Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali – spiega Stefania Peduzzi – abbiamo portato avanti il progetto per ottenere la certificazione di grano Marzuolo come varietà abruzzese".

Come accaduto già l'anno scorso, il grano sarà utilizzato per produrre due formati di pasta, lunga e corta, a tiratura limitata.

DOMENICA 9 FEBBRAIO AL DESINARE, ATTRAVERSO UN'ESPERIENZA CULINARIA

AFFASCINANTE, SARÀ POSSIBILE VIVERE TUTTO QUESTO.

RUSTICHELLA D'ABRUZZO, INFATTI, INVITA I SUOI OSPITI A SCOPRIRE L'EVOLUZIONE E LA STORIA DEL GRANO.

UN MENÙ SPECIFICO, CURATO CON MAESTRIA DALL'AMBASSADOR CHEF EMMANUEL DI LIDDO OFFRIRÀ LA POSSIBILITÀ DI DEGUSTARE RICETTE CHE VEDONO PROTAGONISTI DIVERSI FORMATI DI PASTA REALIZZATI PARTENDO DAL FARRO, IL GRANO PIÙ ANTICO, FINO AD ARRIVARE ALLE VARIETÀ MODERNE. L'EXCURSUS DEI GRANI ATTRAVERSO QUESTI PIATTI NON SOLO ESALTA SOLO LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME, MA RACCONTA ANCHE UNA STORIA DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE ●



VODKA ALTAMURA NELLA BOUTIQUE PIÙ ESCLUSIVA DI PONTE VECCHIO



DOMENICA, PER LA PRIMA VOLTA IN ASSOLUTO A TASTE, LA BOUTIQUE CASSETTI OSPITA UN PRIVATE PARTY GUIDATO DAL BARTENDER SIMONE CORSINI CON DEGUSTAZIONE DEL DISTILLATO SUPERPREMIUM

“Se l'amore è creazione e la morte è distruzione, il tempo è solo il terreno che sta nel mezzo. Eppure nessuno capisce il tempo e il suo valore; solo Einstein ci è andato vicino definendolo un'illusione”. Nell'epoca in cui l'essere umano si è trasformato in un automa, sacrificando il tempo dedicato a sé stesso, **VODKA ALTAMURA E LA GIOIELLERIA E OROLOGERIA CASSETTI SI UNISCONO PER CELEBRARE IL TEMPO COME ESPRESSIONE DI UN VALORE SUPREMO.** Per la prima volta Ponte Vecchio, simbolo senza tempo della città di Firenze, accoglie un evento del calendario Fuori di Taste: **DOMENICA 9 FEBBRAIO** un dialogo straordinario prende vita tra la storica bottega di Filippo Cassetti, custode di preziosi segnatempo, e Vodka Altamura, il distillato che rende omaggio all'attesa e alla perfezione. Dietro ogni sorso di Vodka Altamura si cela una storia che parla di attesa, ogni fase della sua produzione – dalla selezione del grano al distillato

finale – è un omaggio al tempo come elemento essenziale per creare qualcosa di straordinario. È lo stesso valore che anima la boutique della famiglia Cassetti, la cui arte orologiera scandisce i momenti preziosi della vita. L'evento diventa così un dialogo tra due mondi che riconoscono nel tempo il loro alleato più prezioso. A dirigere questo valzer di lancette sarà la mano sicura di Simone Corsini, Bar Manager del Piccolo, cocktail bar del ristorante due stelle Michelin Piccolo Principe, all'interno dell'hotel Principe di Piemonte a Viareggio. Un altro bell'esempio di chi ha ben compreso come sfruttare il tempo che gli è stato concesso e, alla soglia dei trent'anni, vanta già una carriera costellata di successi nazionali ed internazionali. A corredo dell'evento, le schiacciate della vicina Forneria ■



DA ATTO DI VITO MOLLICA CINQUE AMICI... FUORI DI TASTE

DAI POMODORI AI FORMAGGI, DALL'OLIO EVO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA FINO ALLE ARANCE ROSSE: DOMENICA IN SCENA STORIE E INCROCI DI ECCELLENZE ITALIANE

Pomodori biologici pugliesi, formaggi di bufala veneti, olio Evo delle campagne toscane, aceto balsamico di Modena e arance rosse di Sicilia: in occasione del Taste 5 produttori da un capo all'altro d'Italia – **Paolo Petrilli** dell'omonima azienda agraria di Lucera (Foggia), **Lodovico Giustiniani** della Tenuta Borgoluce a Susegana, **Mariangela Grosoli** dell'Acetaia del Duca a Spilamberto (Modena), **Cristina Bini Smaghi** dell'azienda toscana I Tattoli e **Gerardo Diana** della Tenuta Serravalle nel catanese – si ritrovano domenica pomeriggio nel palazzo dove visse Beatrice, la musa di Dante, per celebrare le rispettive eccellenze in un dialogo gastronomico che lega mondi e sapori diversi. L'aperitivo va in scena all'interno di Palazzo Portinari, che ospita il ristorante stellato ATTO di Vito Mollica: per l'occasione, lo chef lucano utilizzerà le loro materie prime per dar vita a una serie di piatti destinati a un parterre composto da imprenditori, top client, importatori, buyers e stampa. Rinomata per la coltivazione degli agrumi e per uno dei primi allevamenti di cavalli anglo-arabi d'Italia, con i suoi 200 ettari la Tenuta Serravalle è un esempio

di buone pratiche di agricoltura sostenibile: in un'antica masseria Gerardo Diana produce arancia rossa di Sicilia IGP, grano duro, mieli pregiati e confetture a base di frutta prodotta nei suoi “giardini” di agrumi. Dal canto suo, l'Acetaia del Duca è tra le 4 aziende più antiche di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena. A guidarla, succedendo al padre Adriano, è Mariangela Grosoli, quarta generazione della famiglia che dal 1891 porta nel mondo la tradizione e la cultura dell'oro nero di Modena insieme alla figlia Lucia. Ancor più antica è I Tattoli, vocata alla produzione dell'Olio EVO Chianti Classico DOP, e appartenente alla famiglia Bini Smaghi Bellarmini. Attiva da secoli, vede in Cristina Bini Smaghi la custode della sua storia e delle tradizioni: è lei a promuoverne le eccellenze enogastronomiche, in primis l'olio premiato nel 2022 dalla guida Oli d'Italia del Gambero Rosso. Dalla Toscana alla Puglia: l'azienda agraria Paolo Petrilli, vicino Lucera, ha un forte legame col territorio: è dal 1988 che vi si coltiva con tecniche di agricoltura biologica. Recuperando ceppi autoctoni, rinunciando alle alte rese e ai prodotti chimici, Petrilli coltiva sia pomodori che grano duro, da cui

si ricava pasta trafilata a bronzo ed essiccata a basse temperature a Gragnano. Oltre a pomodori e grano duro produce vino, anche questo biologico. Infine la Tenuta Borgoluce, che con i suoi 1000 ettari in Veneto comprende allevamenti allo stato brado, prati dove cavalli, bovini, suini e pecore crescono liberi secondo natura. Lodovico Giustiniani cura con attenzione alla sostenibilità un ecosistema fatto di filiere corte e tracciabili: Valdobbiadene Prosecco Superiore, ma anche carne, mozzarella di bufala, noci, farina, olio, pasta e miele ■



Paolo Petrilli



Lodovico Giustiniani



Cristina Bini Smaghi



Mariangela Grosoli



Gerardo Diana



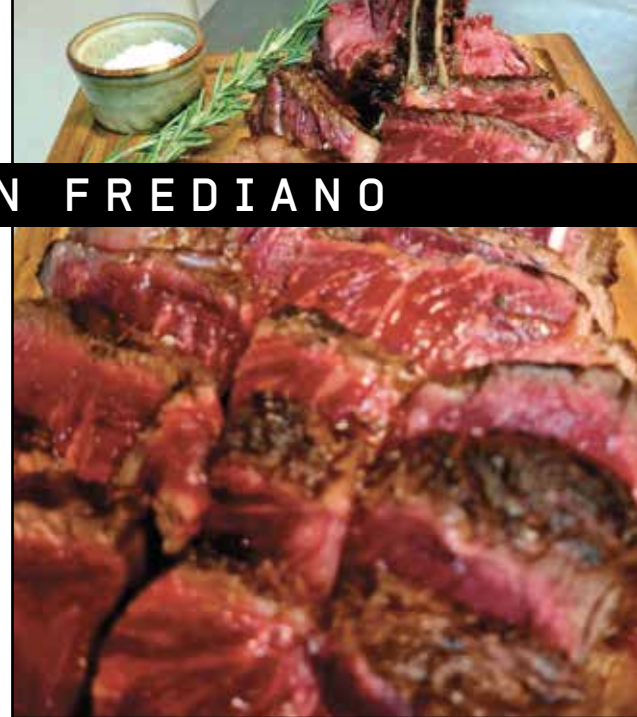
Che il settore delle bistecche abbia nella città di Firenze una delle sue capitali mondiali non è ormai una novità, al punto da aver dato il nome al piatto locale più iconico: in riva all'Arno sono sempre più i ristoranti che non si limitano a offrire il tradizionale taglio di lombata di manzo, ma presentano un ventaglio di carni provenienti da più continenti. In San Frediano ha aperto da poco i battenti un locale con una selezione di razze che in Oltrarno conta davvero pochi paragoni. Si tratta del ristorante Braceria San Frediano, che trova posto nel fondo che fino a qualche tempo fa ospitava il ristorante Riva. **SE IL FOCUS È OVVIAMENTE SULLA CARNE COTTA ALLA BRACE DI LEGNA DI QUERCIA,**

CIÒ CHE COLPISCE È LA PRESENZA DI MEZZENE INTERNAZIONALI E NON SEMPRE MAINSTREAM. Ecco che accanto alla Chianina nostrana, la prussiana o all'Angus Kilkeny irlandese sul menù trovano posto – opportunamente divise tra carni più delicate e altre dal sapore intenso, per guidare nella scelta – la Minhota portoghese, il Kobof danese, la Masowia polacca, il Hrvastko croato e la Rubia Gallega spagnola, con marezzature diverse e frollature *dry age* che oscillano tra i 30 e i 120 giorni. Nelle vetrine della braceria non mancano naturalmente le wagyu, provenienti da Usa, Australia e Portogallo, nonché altri tagli pregiati. E se il resto del menù declina il tema della carne tra primi e

BRACERIA SAN FREDIANO

secondi – incluse le crespelle alla fiorentina con ragù bianco di Chianina e petali di tartufo, o il filetto al panko e le spare ribs di suino alla brace – è sulle tartare di scottona, che la Braceria San Frediano gioca alcune delle sue carte migliori. Scorrendo la carta, si passa da quella con rosso di Quaglia corredato di fiore del capper, cipolla rossa e senape di Dijon, fino alle varianti con avocado, fragola ed erbe aromatiche o con melanzana affumica. Anche tra gli antipasti, l'attenzione a un'offerta di respiro internazionale si traduce in un plateau Royale di Jamon Iberico Patanegra 100 % Bellota IGP Guijuelo con mignon di soufflé al pecorino, pur non disdegnando proposte 'local' e stagionali come il cubotto di polenta fritto con lardo, croccante di noce tostata e tartufo.

Last but not least, l'esperienza 'carnivora' più completa e appagante della Braceria San Frediano è con tutta probabilità il menù degustazione, che – a un prezzo piuttosto competitivo, va detto – offre un percorso di cotture progressive all'insegna del wagyu: si parte con una tartare con semi di sesamo, salsa teriyaki agrumata e maiale, si prosegue col risotto allo champagne con carpaccio di wagyu, e si finisce con il medaglione di wagyu. Tre portate, altrettante declinazioni di carne marezzata. Creata dagli imprenditori



Arturo e Gabriele Siko, che già a Firenze guidano La Scarpetta poco distante – un ristorante di quartiere in via del Ponte Sospeso – la Braceria San Frediano si articola su circa 80 coperti divisi su due piani, più altri 20 posti con il *dehor* esterno a pochi passi dalla porta che introduce al quartiere più cool dell'Oltrarno ■

BACARO FIORENTINO,

CICCHETTI (E NON SOLO...) IN VIA PALAZZUOLO

IL RISTORANTE PROPONE I CAPISALDI DELLA CUCINA VENEZIANA, OLTRE A QUELLI DELLA TRADIZIONE TOSCANA



spazi nel cuore di via Palazzuolo oggi accolgono i visitatori del Bacaro Fiorentino: l'ispirazione del ristorante è evidente dal nome, che si rifà ai tipici locali popolari della Serenissima e sottolinea l'attenzione ai piatti cult della cucina veneziana – dalle sarde in saor al baccalà mantecato, dai bigoli al torchio fino agli gnocchetti alla busara, dalla pasta e fagioli alla lasagna al radicchio trevigiano e luganega, tutto rigorosamente fatto a mano – pur non disdegnando qualche strizzata d'occhio ai capisaldi della tradizione fiorentina. **Storicamente, i punti di contatto gastronomici tra il retaggio fiorentino e quello veneziano non sono pochi ma in questo caso c'è un motivo ulteriore: in cucina opera lo chef Luca Marin,**



il cui cognome tradisce le origini lagunari ma che gli addetti ai lavori conoscono per aver lavorato a lungo al Santo Bevitore. Da quell'esperienza, Luca ha portato con sé la terrina di fegatini con fegatini di pollo e ristretto al Vinsanto. Frontman del locale è invece Endrit Devolli. Con 100 coperti, la struttura è articolata in tre sale arredate con gusto ed eleganza, con alle pareti bottiglie selezionate tra grandi maison e piccoli produttori locali. Nella parte iniziale del Bacaro Fiorentino trovano invece posto i classici 'cicchetti' veneziani insieme al bancone bar (e ogni mercoledì suona un'orchestra di musica jazz) ■



Una canzone di Antonello Venditti ci ricorda che alcuni amori "non finiscono, fanno dei giri immensi e poi ritornano". C'è da chiedersi se sia stata proprio una di queste passioni resistenti allo scorrere del tempo, a portare l'imprenditore Altin Rraboshta ad acquistare la licenza dando nuova vita al fondo che vent'anni prima lui stesso aveva costruito. Quegli

GOLDEN VIEW, LA VISTA PANORAMICA PIÙ BELLA DI FIRENZE



IL RISTORANTE AFFACCIATO
SU PONTE VECCHIO
PUNTA SU UNA
STRAORDINARIA OFFERTA
DI VINI E UN'ATTENZIONE
SPICCATA AL MONDO
DELL'ARTE

Grazie alle ampie vetrate che affacciano su un panorama in grado di cogliere nello stesso sguardo Ponte Vecchio, il Corridoio vasariano e la Torre di Arnolfo, il Golden View è con tutta probabilità il ristorante con la vista più mozzafiato del capoluogo toscano. Eppure non è solo nella bellezza del contesto

dell'Oltrarno, che va ricercato il valore del locale: dal 2022 il **proprietario Tommaso Grasso e la moglie Sara Taccetti** hanno affidato il timone della cucina allo **chef napoletano Andrea Candito**, formatosi con Entiana Osmenzeza e in realtà stellate come Il Pellicano a Porto Ercole e alla corte di Gaetano Trovato da Arnolfo a Colle Val d'Elsa. Nella sua ispirazione coesistono due anime, frutto di altrettante tradizioni: quella toscana dove è approdato, e quella campana dove è nato. Figlio d'arte – arriva da una famiglia di cuochi e pizzaioli sparsi tra Napoli, Londra e Miami – lo chef pensa al menù come a un racconto unitario, composto da molte esperienze di diverso tenore e sapore. Il tutto senza disdegnare accenti francesi.

Tre i menù degustazione, tra mare, terra e vegetariano. Tra i piatti più interessanti, i tagliolini al burro acido con caviale e finger lime. Un cenno a sé merita la **cantina**, da sempre affidata a **Paolo Miano**, un'autentica *wunderkammer* dell'enologia d'autore dove trovano spazio sia annate rare di etichette blasonate sia perle enologiche scovate dal sommelier siciliano in giro per il mondo. Ma se la cucina di Andrea Candito è nutrimento per il corpo, così come quello del maestro **panificatore Gennaro Ruggero** all'adiacente Forneria, il lavoro portato avanti al Golden View dal proprietario Tommaso Grasso guarda invece al nutrimento dello spirito: le pareti



del ristorante sono punteggiate da opere d'arte contemporanea, e periodicamente la struttura ospita mostre di autori di caratura mondiale, con

L'OBIETTIVO DI FAR
DIALOGARE A PIÙ
LIVELLI LA CUCINA
COL MONDO DELL'ARTE •



LA MAGIA DI FIRENZE PER SILENT POOL GIN



SILENT POOL GIN, UNO DEI GIN PREMIUM PIÙ CELEBRI AL MONDO, È AL CENTRO DI UN EVENTO ESCLUSIVO ORGANIZZATO A FIRENZE DURANTE PITTI TASTE. LA SERATA OFFRE UN'ESPERIENZA UNICA CHE SI SVOLGE IN UNA SUITE DI LUSO CON VISTA SU PONTE VECCHIO, SEGUITA DA UNA CENA AL GOLDEN VIEW.

Qui, i cocktail firmati dal **GLOBAL BRAND AMBASSADOR** di Silent Pool Gin, **ANTONIO FRANZESE** si abbinano armoniosamente ai piatti raffinati dello chef Andrea Candito, creando un viaggio sensoriale che esalta le caratteristiche di questo gin straordinario. Ma cosa rende Silent Pool Gin così speciale da essere considerato uno dei migliori nel segmento *ultra-premium*? La risposta risiede nella sua origine, nella **cura artigianale che lo contraddistingue e nella sua complessità aromatica**. Nato nel 2015 sulle rive del Silent Pool, una suggestiva piscina naturale situata nel Surrey, in

Inghilterra, questo gin è il risultato dell'impegno di **Ian McCulloch** e del suo team. Ispirati dalla bellezza naturale del luogo, hanno trasformato una vecchia tenuta agricola nella distilleria Albury, recuperando materiali storici e rispettando l'ambiente circostante. Partendo da **24 botaniche accuratamente selezionate**, tra cui lavanda, camomilla, sambuco e tiglio, raccolte nei dintorni della distilleria, combinati con il miele di Albury. Ogni fase della produzione è eseguita con attenzione meticolosa, a partire dalla **macerazione**, passando per l'**infusione floreale separata**, fino all'uso di un cestello a vapore e di un alambicco

a legna restaurata. Anche il design della bottiglia contribuisce al prestigio del prodotto. Con il suo **iconico colore verde acqua**, ispirato all'originale Silent Pool, e le **decorazioni in rame** che raffigurano intricati motivi botanici, il **packaging** riflette l'essenza stessa del gin: un omaggio alla bellezza e alla storia del luogo d'origine. Questo livello di dettaglio lo posiziona tra i gin più apprezzati dagli intenditori e dai bartender. Recentemente acquisito da William Grant & Sons, Silent Pool Gin punta ora a una distribuzione capillare in Italia e nel mondo, mantenendo l'artigianalità che lo contraddistingue •



BINOMIO AL TASTE, DEBUTTO TRA CICCHETTI E PANETTONE



È un doppio evento pomeridiano, quello che sancisce il debutto di **BINOMIO** – il ristorante con **Donato Volpe** come chef all'interno dell'hotel Indigo, in Santa Maria Novella – al Taste. Si parte venerdì **7 FEBBRAIO** alle 18,30 con l'esclusivo

BINOMIUM – CICCHETTI & COCKTAILS,

in collaborazione con Infermentum, azienda veneta celebre per i suoi lievitati artigianali con lievito madre. La serata offrirà un abbinamento speciale tra cicchetti dolci e salati e cocktail creativi, preparati dal team di bartender di Binomio, che guiderà gli ospiti in un'esperienza di gusto unica. Con la sua atmosfera elegante e contemporanea, Binomio celebra l'incontro tra la tradizione veneta e quella fiorentina, due realtà ambasciatrici del Made in Italy nel mondo.

Il giorno dopo, sabato **8 FEBBRAIO**, sempre alle 18.30 andrà invece in scena

PANETTONE DA BERE,

un incontro tra l'arte della pasticceria e l'innovazione dei cocktail. Il maestro pasticcere **Denis Dianin** – famoso per la continua ricerca nel campo dei lievitati – presenterà un insolito connubio tra i suoi lievitati, immersi negli spirits fiorentini, e i cocktail firmati dal team di bartender di Binomio. Un'opportunità unica per degustare un panettone 'da bere' accompagnato da un *tasting* di una speciale veneziana alla canapa. Elegante e contemporaneo, il locale farà da palcoscenico a due esperienze di gusto, unendo tradizione e creatività in altrettante serate indimenticabili. Non a caso, a pochi mesi dalla sua



**VENERDÌ E SABATO
DOPPIO APPUNTAMENTO
POMERIDIANO
PER IL LOCALE ALL'INTERNO
DELL'HOTEL INDIGO,
ENTRAMBI ALL'INSEGNA
DELLA MIXOLOGY**

apertura Binomio è già considerato uno dei nomi più interessanti, tra le *new entries* del 2024, anche grazie all'iconica giraffa che fa mostra di sé nel cortile interno: il raffinato ristorante e cocktail bar situato nel cuore della città, riesce a coniugare il mondo della ristorazione con quello della mixology. Alla guida della cucina trova posto l'ex executive chef Donato

Volpe, originario di Salerno, che porta con sé una profonda passione per la cucina e un ricco bagaglio di esperienze maturate in prestigiosi hotel come il Park Hyatt a Milano e il Rocco Forte Hotels. Il cocktail bar di Binomio è invece sotto la guida esperta di **Sofia Sufi Abdi**, *mixologist* di origini somale ma fiorentina di adozione ■



Since 1427, we have produced the finest Tuscan wines.
Today, we introduce **Montecapri**.

Experience Poggio Torselli's evolving history and visit the estate in Chianti Classico.
poggiotorselli.it

FLORENCE COCKTAIL WEEK TORNA A FIRENZE
DAL 7 AL 13 APRILE 2025
 per celebrare la mixology d'autore toscana. Ideata e diretta da **PAOLA MENCARELLI** con il patrocinio del Comune di Firenze, coinvolgerà i migliori cocktail bar della città. Ecco le cinque grandi novità che renderanno questa edizione ancora più speciale.

1. COCKTAIL LIST FCW25: MINIMALISMO E ATTENZIONE ALLA QUALITÀ

Per l'edizione 2025, ogni Cocktail Bar partecipante presenterà una Cocktail List FCW25 composta da soli due drink, ovvero un Signature Cocktail FCW25, e un Wellness Signature Cocktail FCW25, una proposta Low ABV, pensata per promuovere una mixology più inclusiva e salutare.

2. I POP-UP BAR DELLA TUSCANY COCKTAIL WEEK ARRIVANO A FIRENZE
 Dopo il grande successo della formula dei Pop-Up Bar regionali durante l'Amalfi Coast Cocktail Week del 2024, questa idea approda a Firenze. I Cocktail Bar e Bar d'Hotel partecipanti ospiteranno i Pop-Up Bar delle migliori insegne della Tuscany Cocktail Week.



3. INIZIATIVA "BARKEEPER FCW" PER CELEBRARE I RESIDENT BARTENDER

Un'altra novità è l'introduzione del format "Barkeeper FCW", dedicato ai resident bartender dei locali partecipanti. In giorni e orari specifici, sarà possibile incontrare i protagonisti della mixology cittadina direttamente dietro il bancone, scoprire i segreti delle loro creazioni e vivere un'esperienza più intima con l'anima del bar.

4. 'PASTRY WITH THE SPIRITS' E 'GELATO WITH THE SPIRITS'

Tra le novità gastronomiche, Florence Cocktail Week 2025 espande il format *Dining with the Spirits* e *Pizza with the Spirits* a nuovi ambiti: la pasticceria e il gelato. In entrambi i casi, gli spirits diventano ingredienti per creare abbinamenti inediti.

5. UN RECORD DI PARTECIPAZIONE: 60 COCKTAIL BAR COINVOLTI

L'edizione 2025 vedrà la partecipazione di 60 Cocktail Bar. Questo aumento testimonia il crescente interesse per la manifestazione e l'evoluzione della scena fiorentina e toscana, sempre più apprezzata a livello nazionale e internazionale. ■

the black gold
 TRUFFLE DRY GIN

MADE IN TUSCANY

Aristocratico e selvatico
IL TARTUFO DI SAN MINIATO SI UNISCE AL PUNGENTE GINEPRO PER DARE VITA AD UN GIN INTENSO ED ARMONIOSO

Acquistalo!



@ the_black_gold_gin

la casa della divisa
 dal 1961

**innovativi
elegantissimi
unici**

Scegli lo stile giusto per te e per il tuo lavoro

Inquadra il **QR Code** e scopri i nostri prodotti e servizi per l'**Ho.Re.Ca.**



La Casa della Divisa

Senigallia - Via Domenico Corvi n.19
 shop online www.casadelladivisa.it



TORNA TAVOLA LATINA, A MAGGIO LA QUARTA COLORATISSIMA EDIZIONE



SARANNO LA FRUTTA E IL MONDO VEGETALE NEL SUO COMPLESSO IL FIL ROUGE DI TAVOLA LATINA 2025, QUARTA EDIZIONE DEL FESTIVAL CULTURAL-GASTRONOMICO CHE CREA UN PONTE FRA FIRENZE E IL SUD AMERICA.



In principio fu il *ceviche*, seguito dalla carne prima e dalle spezie e il piccante poi; quest'anno l'attenzione si sposta sulla frutta, elemento fondamentale della cucina latinoamericana sempre più presente sulle tavole europee. L'appuntamento, diventato tappa fissa del calendario gastronomico fiorentino, è per fine maggio quando il team di esperti del settore food & beverage colorerà la cittàagliata offrendo l'opportunità unica di scoprire sapori autentici e piatti tipici della cultura latina, eseguita dai migliori chef della città e da guest nazionali ed internazionali. Il programma del 2025 è ancora top secret.

“Ci sarà da divertirsi – spiegano gli organizzatori – da imparare e da mangiar bene; come al solito con tante sorprese. Posso confermare i nostri partner storici come Noalya e Soderi che ci accompagneranno ancora in questo viaggio, insieme a brand com Giotto Fanti Fresh. E poi che dire, l'appuntamento è per il consueto opening Taco party”.

Tavola Latina piace tanto perché non è solo un'occasione per gli amanti della gastronomia, ma anche un momento di incontro tra culture, dove il cibo – quest'anno la frutta e il mondo vegetale – diventa il filo conduttore per raccontare storie, tradizioni e innovazioni culinarie ■



'A PUTECA E IL PRANZO DELLA DOMENICA NAPOLETANA

Foto Francesca Dattilo



AL VIA L'INIZIATIVA DEL PIZZAILO PAOLO CIULLO PER RISCOPRIRE TEMPI LENTI E RITUALITÀ

Il profumo di sugo che riempie l'aria, il ragù che passa intere ore a 'pippiare' nella pentola, a fuoco rigorosamente lento: a Napoli, il pranzo della domenica rappresenta una delle più antiche e sentite tradizioni della cultura locale. Non è soltanto un momento dedicato

al cibo, ma un autentico rituale che affonda le radici nella storia e nella convivialità familiare. Ogni domenica, le famiglie napoletane si riuniscono attorno alla tavola per celebrare la gioia dello stare insieme e per onorare un patrimonio gastronomico che è simbolo di identità e appartenenza. Ogni domenica a Firenze, negli spazi della pizzeria 'A Puteca, in via Gioberti, grazie alla volontà del titolare Paolo Ciullo di replicare in riva all'Arno la ritualità del pranzo domenicale. “Il pranzo domenicale – spiega il pizzaiolo, da sei anni al timone del locale – non è un semplice pasto, ma un evento che coinvolge l'intera famiglia. È il momento in cui le generazioni si incontrano, si raccontano storie e si tramandano tradizioni. La preparazione stessa



dei piatti è un atto collettivo: non è raro vedere nonne e mamme che impastano insieme, mentre i più piccoli osservano o aiutano con piccoli compiti. Questo rito contribuisce a rafforzare i legami familiari e a mantenere vivo il senso di comunità”. E COSÌ OGNI DOMENICA A PARTIRE DAL 26 GENNAIO, 'A PUTECA OSPITA IL PRANZO DOMENICALE: DUE DIVERSI MENÙ – UNO DI CARNE E UNO DI PESCE, A 40 E 45 EURO – SENZA RIVISITAZIONI CONTEMPORANEE, REINTERPRETAZIONI E CONNUBI, MA CON LA TRADIZIONE PIÙ CANONICA. Ecco quindi che di volta in volta troveranno posto antipasti come la *frittatina di pasta* o la *frittura di alici*, primi come gli *scialatielli* o gli *ziti alla genovese*, secondi come i *polpi alla luciana* o le



polpette al sugo. E ancora: *lasagne alla napoletana*, *souté di cozze*, *friarielli*, *zucchine alla scapece* o *melanzane a funghetto*. Infine, il dolce: *pastiera*, *delizia al limone*, *babà al rum* o *torta caprese* sono solo alcune delle possibilità. In un'epoca dominata dalla fretta e dalla frenesia, il pranzo della domenica napoletana di Paolo Ciullo è un invito a rallentare ■



UNA MONTAGNA

VI ASPETTIAMO A PITTI TASTE

Stand V/16 Pad.

Centrale Piano Terra

DI BENESSERE



TEA COLLECTION
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



SUCCHI E NETTARI
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI



BIBITE FRIZZANTI

IL BENESSERE HA MOLTE FORME. SCOPRILE TUTTE NELLA GAMMA BIOPLOSE: SUCCHI E NETTARI, TÈ FREDDI, BIBITE FRIZZANTI. SOLO FRUTTA BIO, SENZA COLORANTI, CONSERVANTI NÉ OGM.



@fonteplose

www.acquaplose.com

Contiene solo gli zuccheri presenti naturalmente nella frutta.